COMMISSION CENTRALE DES MARCHÉS

Groupe permanent d'étude des marchés
de denrées alimentaires
(G.P.E.M./D.A.)

Fruits et légumes

(frais et conserves)

(Edition 1989)

AVANT-PROPOS

Les différents documents élaborés par les divers comités et sous-comités du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) faisaient l'objet d'un regroupement dans la brochure n° 5541 de la série « Marchés publics » complétée par les additifs 5541-1 de 1982 et 5541-2 de 1987.

Un certain nombre d'acheteurs publics ont formulé des remarques sur cette façon de faire.

C'est pourquoi une nouvelle présentation des textes émanant du G.P.E.M./D.A. a été décidée.

Dorénavant, qu'il s'agisse de nouveaux documents ou de réédition ou réimpression d'anciens (mise à jour ou épuisement de stock), la nouvelle présentation se fera sous forme de six brochures.

Ces dernières, en présentation brochée, comporteront néanmoins une perforation. Par massicotage de la tranche, l'ensemble des feuillets pourra être inséré dans un classeur mobile à la convenance de chacun.

Les six brochures auront pour référence :

- 5541-I : Produits céréaliers, sucrés et d'épicerie - Corps gras ;
- 5541-II : Viandes et charcuterie ;
- 5541-III : Produits laitiers et avicoles ;
- 5541-IV : Produits de la mer et d'eau douce ;
- 5541-V : Fruits et légumes (frais et conserves)
- 5541-VI : Boissons

AVERTISSEMENT

Cette brochure comprend :

- la réédition des décisions figurant dans les anciennes brochures nos 5541, 5541-1 et 5541-2.
- une nouvelle spécification technique du comité F relative aux pommes de terre déshydratées pour purée.

Publication

La publication de cette brochure fera l'objet d'une annonce :

- dans le *Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (B.O.C.C.R.F.)* (1) ;
- dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (2) ;
- dans *Télégrammes marchés publics* (3).

Questionnaire

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au *bureau des affaires techniques de la Commission centrale des marchés,* 41, quai Branly, 75700 Paris, en répondant au questionnaire ci-après.

(1) En vente à la direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.
(2) Publication de la Commission centrale des marchés, en vente par correspondance à la Documentation française 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX, tél. : (1) 48-34-92-75
(3) Publication éditée et distribuée gratuitement par la Commission centrale des marchés, 41, quai Branly, 75700 Paris

Comité D

CONSERVES DE FRUITS, LÉGUMES ET DIVERS

5541-V-D

DÉCISION D 3-69

CONSERVES
DE « MACÉDOINE DE LÉGUMES EXTRA » ET « MACÉDOINE DE LÉGUMES »

5541-V-D 3 1989

AVERTISSEMENT

Cette décision (*), approuvée le 30 mai 1969 par la section technique de la Commission centrale des marchés, a fait l'objet d'une publication au *Bulletin officiel de la concurrence et de la consommation, Bulletin officiel des services des prix (B.O.C.C.-B.O.S.P.),* n° 17, du 30 septembre 1969.

(*) Ancienne dénomination de la nature des documents élaborés par les G.P.E.M. Terme actuel : spécification technique ou recommandation.

DÉCISION D 3-69

Ces conserves doivent satisfaire aux conditions fixées par les documents ci-dessous :

- décret nº 55-241 du 10 février 1955 (*Journal officiel* du 13 février 1955) ;
- décision nº D 2-69 du G.P.E.M./D.A. fixant les spécifications techniques communes applicables aux fournitures de conserves alimentaires, de produits laitiers et de confitures livrés en boîtes métalliques.

1. Définition de la conserve

La dénomination « macédoine » ou « macédoine de légumes » est réservée au produit obtenu exclusivement par un mélange de petits pois, de haricots verts, de flageolets, de carottes, de navets et d'eau avec addition facultative de sel. Les flageolets entrant dans la composition de la « macédoine extra » sont obligatoirement des flageolets verts.

Composition :

DÉNOMINATION	COMPOSITION EN POIDS (1) NET ÉGOUTTÉ	
Macédoine extra	Légumes verts	50 p. 100 minimum
	Carottes et navets	50 p. 100 maximum
Macédoine	Légumes verts	35 p 100 minimum
	Carottes et navets	60 p 100 maximum

(1) En raison de son usage très courant, le terme « poids » n'a pas encore été remplacé par celui de « masse » dont l'emploi a été prescrit par le décret nº 61-501 du 3 mai 1961 relatif aux unités de mesure.

La proportion de l'un quelconque des légumes verts entrant dans le mélange ne doit pas être inférieure à 10 p. 100 du poids des légumes égouttés pour la « macédoine extra » et inférieure à 7 p. 100 du poids des légumes égouttés pour la « macédoine ».

La proportion de carottes ne doit pas être inférieure à 25 p. 100 pour la « macédoine extra » et à 35 p. 100 pour la « macédoine ».

Si la macédoine comporte des flageolets blancs, elle doit être exempte de flageolets verts et, dans ce cas, la préparation doit comprendre en poids :

- 35 p. 100 au moins de légumes verts (petits pois et haricots verts) ;
- 65 p. 100 au plus de carottes, flageolets blancs et navets.

Par rapport au poids total des légumes égouttés, la proportion de l'un quelconque des deux légumes verts ne doit pas être inférieure à 12 p. 100, celle des carottes à 35 p. 100 et celle des flageolets blancs à 15 p. 100.

2. Spécifications

2.1. Caractéristiques des matières

Les petits pois, haricots verts et flageolets employés à la préparation des macédoines doivent satisfaire aux caractéristiques spécifiées pour les conserves de chacun de ces légumes :

- les haricots verts doivent être débités en morceaux réguliers de 1 centimètre à 2,5 centimètres ;
- les carottes doivent être rouges et non ligneuses ;
- les navets doivent être de variétés blanches, fermes et non ligneux ;
- les carottes et les navets doivent être débités en petits fragments présentant pour chacun de ces légumes la même forme géométrique régulière.

La coloration artificielle des légumes est interdite.

2.2. Caractéristiques générales du produit

Les récipients doivent renfermer la quantité maximale de légumes qu'il est possible d'y mettre sans porter atteinte à l'aspect, à la qualité ou à la conservation du produit.

Les formats sélectionnés à l'usage des collectivités publiques sont les boîtes 1/2, 1/1 et 5/1.

Les boîtes doivent contenir au minimum les poids suivants du produit égoutté :

Boîte 1/2 ..... 280 grammes.
Boîte 1/1 ..... 560 grammes.
Boîte 5/1 ..... 2 800 grammes.

Les conserves visées par cette décision doivent présenter les caractères minimaux ci-après :

- liquide de couverture limpide, de teinte claire ;
- légumes ou morceaux de légumes non désagrégés (proportion de débris de légumes ne dépassant pas 3 p. 100) ;
- proportion de légumes fibreux au plus égale à 3 p. 100 ;
- absence de saveur et d'odeur anormales ;
- couleur franche caractéristique de chacun des légumes.

Nota. Toutes les autres spécifications concernant ces conserves sont définies par la décision n° D 2-69 citée en référence.

Comité F

FRUITS ET LÉGUMES POMMES DE TERRE

5541-V-F

DÉCISION F 2-80

PRUNEAUX

5541-V-F 2 1989

AVERTISSEMENT

Cette décision (*), approuvée le 20 février 1980 par la section technique de la Commission centrale des marchés, a fait l'objet d'une publication au *Bulletin officiel de la concurrence et de la consommation, Bulletin officiel des services des prix (B.O.C.C.-B.O.S.P.), n° 9,* du 26 avril 1980.

(*) Ancienne dénomination de la nature des documents élaborés par les G.P.E.M. Terme actuel : spécification technique ou recommandation.

DÉCISION F 2-80

1. Les marchés ou les commandes de fournitures de denrées alimentaires et les marchés de prestations de restauration passés par les collectivités du secteur public devront en ce qui concerne les pruneaux faire référence à la présente décision n° F 2-80 du G.P.E.M./D.A.

2. La présente décision relative aux pruneaux abroge et remplace l'ancienne décision n° 24 publiée dans le *Bulletin officiel des services des prix,* n° 9, du 15 mai 1970.

3. La présente décision devra entrer en application :
   - dans un délai maximal, fixé par avis publié au *Journal officiel* de la République française, dans le cas de nouveaux marchés ;
   - dès que la révision sera possible, dans le cas de marchés en cours (marchés de longue durée modifiables périodiquement, la plupart du temps annuellement).

4. La présente décision n° F 2-80 a été publiée :
   - dans le *Bulletin officiel des services des prix* (1).

(1) En vente à la Direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.

COMMENTAIRES

Cette refonte est effectuée pour tenir compte de l'évolution survenue dans le conditionnement, des modalités de calibrage des pruneaux et de la publication de l'arrêté du 28 août 1972 qui réglemente leur commerce et abroge l'arrêté du 12 avril 1966.

Enfin, la nouvelle méthode d'analyse par dessiccation à une température moins élevée permet une appréciation plus exacte du taux d'humidité des pruneaux.

Annexe

SPÉCIFICATIONS APPLICABLES AUX PRUNEAUX

1. DOMAINE D'APPLICATION

Les présentes spécifications s'appliquent aux produits dénommés pruneaux obtenus par déshydratation contrôlée de prunes provenant de certaines variétés issues du *Prunus domestica* L. et reconnues aptes au séchage par des méthodes appropriées.

2. SPÉCIFICATIONS

Les pruneaux visés doivent répondre aux prescriptions de l'arrêté interministériel du 28 août 1972 (*Journal officiel* du 10 septembre 1972) relatif à leur commerce, notamment en ce qui concerne les caractères organoleptiques et physico-chimiques, le calibre, leurs emballages.

Ce texte est reproduit dans la brochure intitulée « Fruits et légumes. - Règles de qualité et de sécurité », portant le numéro 1346 et diffusée par la direction des Journaux officiels.

3. ÉTIQUETAGE

Les emballages doivent comporter les indications prévues par l'article 13 de l'arrêté du 28 août 1972, ainsi que par l'article 3 du décret n° 72-937 du 12 octobre 1972, modifié par le décret n° 78-975 du 26 septembre 1978, relatifs à l'étiquetage des marchandises préemballées (*Journal officiel* des 14 octobre 1972 et 28 septembre 1978).

4. MODE OPÉRATOIRE POUR L'EXAMEN DES PRUNEAUX

4.1. Détermination de l'homogénéité du calibre

Prélever 3 kilogrammes de pruneaux dans un lot ; trier les plus petits, d'une part, et les plus gros, d'autre part, jusqu'à obtention de 500 grammes des uns et 500 grammes des autres ; la différence entre le nombre de fruits contenus dans chacun de ceux-ci ne doit pas excéder :

- 25 pour les pruneaux de calibre 66 (aux 500 grammes) ou supérieurs à 66 ;
- 45 pour les pruneaux de calibres inférieurs à 66 (aux 500 grammes).

4.2. Détermination de l'humidité

La détermination est faite :

- soit par la méthode diélectrique au moyen de l'humidimètre « DFA » et de la table de lecture conformes à ceux utilisés dans les laboratoires agréés par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité.

  A cet effet, prélever 500 grammes au minimum de pruneaux, les dénoyauter, broyer leur pulpe dans un hachoir électrique de ménage, homogénéiser la pâte ainsi obtenue. A partir de cette pâte procéder à trois examens successifs et prendre la moyenne des trois résultats constatés ;

- soit par la méthode de dessiccation (eau et matières volatiles).

  • Matériel :

  Balance de précision (précision 1 mg) ;

  Etuve à vide isotherme ;

  Nacelles cylindriques en aluminium ou en acier inoxydable avec couvercles à fermeture hermétique. Dimensions : 85 mm de diamètre, 25 à 30 mm de hauteur ;

  Dessiccateur muni d'un déshydratant efficace.

  • Mode opératoire :

  Prélever un échantillon d'environ 450 grammes de pruneaux sur le lot à examiner ;

  Dénoyauter les pruneaux et broyer la pulpe au moyen d'un hachoir à aliments ; effectuer trois broyages successifs avec le hachoir, la pulpe étant soigneusement mélangée après chaque broyage ; l'opération s'effectuera aussi rapidement que possible afin d'éviter les pertes d'humidité ;

  Peser la nacelle métallique utilisée pour l'analyse ;

  Soit M_0 la masse obtenue.

  Peser dans la nacelle 2,5 grammes de pulpe prélevée sur l'échantillon préparé comme indiqué ci-dessus, que l'on étend aussi régulièrement que possible sur le fond de la nacelle ;

  Soit M_1 la masse obtenue.

  Mettre à sécher pendant six heures dans une étuve maintenue à 70 °C sous une pression ne dépassant pas 100 mm de mercure. La nacelle doit être en contact direct avec l'étagère métallique de l'étuve ;

  Replacer le couvercle et mettre à refroidir dans un dessiccateur ; peser ;

  Soit M_2 la masse obtenue.

  Le pourcentage en masse d'eau et matières volatiles dans le produit est donné par la formule :

$$\text{Humidité p. 100} = (M_1 - M_2) \times \frac{100}{M_1 - M_0}$$

Litige

En cas de litige sur le taux d'humidité, celui-ci sera déterminé selon la méthode par dessiccation.

Spécification F 5 - 86

LÉGUMES DÉSHYDRATÉS ET LYOPHILISÉS

5541-V-F 5 1989

Spécification technique n° F 5-86 relative aux légumes déshydratés et lyophilisés, proposée par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.), adoptée le 28 janvier 1986 par la section technique de la Commission centrale des marchés

COMMENTAIRES

Les spécifications relatives aux légumes déshydratés et lyophilisés concernent l'ensemble des légumes y compris les champignons et les pommes de terre dont l'utilisation nécessite une cuisson ; se trouvent donc exclues les préparations instantanées de légumes qui font l'objet d'une technologie particulière.

Les principales dispositions de ce texte concernent le conditionnement, l'étiquetage, les caractéristiques des matières premières et des produits finis (avant et après cuisson) et les prescriptions communes aux vérifications.

Le conditionnement est essentiel pour la conservation de la denrée, tant par sa résistance et son étanchéité afin d'éviter le contact avec toute humidité nouvelle, que par son opacité en raison des dégradations que pourrait entraîner la lumière.

Lorsque les produits sont destinés à un stockage de longue durée, ils peuvent être emballés sous gaz inerte.

Le texte rappelle les mentions obligatoires requises par le décret du 7 décembre 1984, relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires et ses arrêtés d'application. Sont également précisées les indications particulières aux produits visés par ces spécifications :

- qualificatif « déshydraté » ou « lyophilisé » suivant le cas ;
- mention « irradié » et autres mentions similaires précisées dans le texte en cas de traitement par irradiation ;
- présentations : « entier », « rondelles », « tranches », « dés », « flocons ».

Une gamme de quantité est fixée pour les légumes déshydratés et lyophilisés afin d'assurer aux acheteurs une plus grande facilité de comparaison de prix dans une même catégorie de produits.

Les caractéristiques des matières premières doivent être conformes à celles prévues pour les légumes surgelés qui ont déjà fait l'objet de spécifications techniques du G.P.E.M./D.A.

Conformément aux textes réglementaires, elles ne doivent pas avoir des teneurs en résidus pouvant nuire à la sécurité du consommateur, et les différentes étapes du processus de fabrication doivent à la fois éliminer toutes les parties non comestibles et préserver les principes nutritifs et organoleptiques.

Les dispositions relatives aux propriétés organoleptiques précisent les exigences en matière de couleur, flaveur et présentation et le paragraphe 6 apporte des précisions par catégories de produits. Sur ce dernier point quelques tolérances sont admises en annexe I pour les matières étrangères végétales et minérales non nuisibles qui pourraient encore se trouver dans le produit malgré la mise en œuvre de pratiques de fabrication correctes.

Les caractéristiques analytiques des produits avant cuisson portent sur l'humidité pour laquelle un taux maximal est fixé par catégorie de produit (annexe 2). Il s'agit là d'une disposition essentielle permettant de garantir la conservation et la qualité de la denrée. Elles précisent également les critères microbiologiques (annexe 3) dont le respect atteste en grande partie de la qualité des matières premières utilisées et du respect de l'hygiène au cours du processus de transformation.

Les propriétés organoleptiques doivent être celles des légumes frais ayant subi une simple cuisson culinaire pour préparation. Elles concernent : la couleur, la présentation, l'odeur, la texture et le goût. Ces différentes caractéristiques sont analysées conformément au protocole prévu à l'annexe 4 de la spécification.

Les gestionnaires des établissements doivent procéder à des vérifications quantitatives (respect de la quantité nette, état des emballages) et à des vérifications qualitatives (conformité aux spécifications du présent texte, et aux échantillons déposés lors de l'appel d'offres) qui donnent lieu soit à une acceptation soit à un refus conformément au paragraphe 6 du texte.

Publication

- Le présent avis a été publié dans le *Bulletin officiel de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (B.O.C.C.R.F.)* (1).
- Il l'a été :
  - sans la spécification technique :
    - dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (2) ;
  - avec la spécification technique :
    - dans la brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels.
- Mention de l'édition de l'ouvrage a été faite dans *Télégrammes marchés publics* (3).

(1) En vente à la direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.

(2) Publication de la Commission centrale des marchés en vente, par correspondance, à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX, tél. : (1) 48-34-92-75.

(3) Publication éditée et distribuée gratuitement par la Commission centrale des marchés, 41, quai Branly, 75700 Paris.

1. DÉFINITION ET TRAITEMENT

Les légumes désydratés et lyophilisés doivent être obtenus par stabilisation sous l'action d'un (ou de plusieurs) procédé(s) physique(s) appliqué(s) au produit frais ayant subi la préparation technique appropriée. Après stabilisation, le produit doit être soigneusement débarrassé de toute partie non consommable. La stabilisation résultant de l'élimination d'une quantité d'eau suffisante doit être accompagnée de la conservation du produit dans des conditions adéquates, à l'abri de tout contact avec une humidité nouvelle.

Les présentes dispositions ne visent pas les préparations instantanées de légumes.

2. CONDITIONNEMENT

Les légumes déshydratés et lyophilisés doivent être conditionnés en emballages présentant la résistance et l'étanchéité nécessaires au maintien du produit en bon état de conservation, opaques à la lumière, dont les matériaux constitutifs sont conformes à la réglementation concernant les matériaux placés au contact des denrées alimentaires.

Un carton de regroupement est exigé dans le cas de livraison en sacs de masse nette unitaire inférieure à 5 kilogrammes.

Les cartons et les sacs doivent être entreposés dans un endroit sec, éventuellement au froid en vue d'une conservation plus longue.

Les caractéristiques détaillées des emballages doivent être précisées à l'appui de la soumission conformément au guide documentaire de l'emballage pour les marchés publics élaborés par le Groupe permanent d'étude des marchés des produits divers de l'industrie chimique et parachimique (G.P.E.M./C.P.), 2e édition, édité par l'AFNOR (1).

Si les produits sont destinés à un stockage de longue durée, ils doivent être emballés dans des récipients appropriés soumis préalablement à un vide partiel compensé ensuite par un gaz inerte.

(1) AFNOR : Association française de normalisation, tour Europe, 92080 PARIS - LA DEFENSE CEDEX 7

3. ÉTIQUETAGE

Les emballages doivent porter les mentions suivantes (1) : dénomination de vente, liste des ingrédients en cas de mélange, quantité nette, date de fabrication en clair, date limite d'utilisation optimale et conditions particulières de conservation, nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la C.E.E., lieu d'origine, mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation, nombre de sacs inclus (au niveau de l'emballage de regroupement).

3.1. Dénomination de vente

La dénomination de vente comprend le nom du légume accompagné du mode de présentation et suivi de l'indication du (ou des) traitement(s) spécifique(s) que le produit a subi.

La déshydratation est annoncée par le qualificatif « déshydraté ». Dans le cas particulier de lyophilisation, ce qualificatif est remplacé par « lyophilisé ».

En cas d'application d'un traitement autorisé par l'arrêté du 17 mai 1985 (*J.O.* du 16 juin 1985) en vue d'assurer la décontamination bactérienne des légumes déshydratés, les emballages doivent, avant irradiation ou immédiatement après, être pourvus d'une étiquette portant :

- L'une des mentions suivantes au niveau de la dénomination de vente :
  - irradiés,
  - traités par irradiation,
  - traités par rayonnements ionisants.

  Ces mentions peuvent être suivies de l'indication « en vue d'en assurer la décontamination microbienne ».

  Les mots irradiés, traités par irradiation ou traités par rayonnements ionisants, doivent être inscrits en caractères apparents, de manière à être lisibles dans les conditions habituelles de présentation ;
- Une inscription permettant d'identifier l'établissement d'irradiation ;
- La date d'irradiation.

(1) Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 et arrêtés du 7 décembre 1984 pris pour son application (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Le mode de présentation doit être mentionné, accompagné de sa (ses) dimension(s) caractéristique(s) :

- entier : après réhydratation, le produit doit avoir conservé sa forme initiale ;
- rondelles : produits résultant d'une découpe du légume perpendiculaire à son grand axe, dont l'épaisseur constitue la dimension caractéristique ; la coupe peut être plate ou ondulée. Exemple : rondelles de carotte de 3 millimètres d'épaisseur ;
- tranches : produits résultant d'une découpe caractérisée seulement par son épaisseur : celle-ci doit être précisée ;
- dés : légumes découpés en morceaux réguliers de forme parallélépipédique, dont la dimension la plus longue n'excède pas deux fois et demie la dimension la plus petite. Exemple : carottes en dés de 8 à 12 millimètres d'arête ;
- flocons : produits présentés sous une forme mal définie géométriquement ;
- toute autre présentation spécifiée par le cahier des clauses techniques particulières.

Le choix des produits s'effectue à partir des écnantillons soumis lors de l'appel d'offres et dont les caractéristiques seront obligatoirement précisées à l'appui de la soumission.

3.2. Composition et ingrédients

L'importance pondérale des légumes en mélange à la mise en œuvre est mesurée après parage. La liste des ingrédients peut être établie par énumération selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué, pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « ingrédients du produit reconstitué » ou « ingrédients du produit prêt à la consommation ».

Dans le cas de mélanges de légumes dont aucun ne prédomine en poids d'une manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés selon un ordre différent sous réserve que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « en proportion variable ».

3.3. Quantité nette

Indépendamment des dispositions particulières fixées dans les contrats, les légumes déshydratés et lyophilisés sont présentés dans des emballages renfermant les quantités nettes nominales suivantes exprimées en utilisant comme unité de mesure le kilogramme (kg) ou le gramme (g) : 1 ; 2 ; 2,5 ; 5 (valeurs exprimées en kilogramme).

Le mode d'emploi comporte l'indication de la quantité nette de produit prêt à être consommé ainsi que le nombre de rations correspondantes.

4. SPÉCIFICATIONS COMMUNES AUX LÉGUMES DÉSHYDRATÉS OU LYOPHILISÉS

4.1. Caractéristiques des matières premières mises en œuvre

Les légumes mis en œuvre doivent être frais, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goût étrangers, et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques de G.P.E.M./D.A. concernant les légumes surgelés (1) et aux prescriptions réglementaires.

Ils doivent être exempts de signes d'altération interne ou externe graves, de traces de produits de traitement ou de résidus de pesticides, lorsque ceux-ci ne sont pas autorisés ou sont présents à une dose supérieure au taux maximal toléré.

Les traitements destinés à les stabiliser doivent intervenir dans les meilleurs délais suivant leur récolte ou leur cueillette.

La préparation technique nécessaire comprend les opérations de nettoyage, lavage, calibrage, éventuellement parage et blanchiment.

Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment vitamines, pigments et substances aromatiques.

4.2. Caractéristiques des produits avant cuisson

4.2.1. Propriétés organoleptiques

A l'ouverture des emballages, les produits doivent présenter une couleur vive, homogène, caractéristique du légume et régulière sans marque de brunissement.

La saveur des légumes déshydratés doit être exempte de toute saveur ou odeur étrangère, notamment de rance, de moisi, de produit brûlé ou fermenté.

(1) Décision n° 61-78 du G.P.E.M./D.A publiée au *B.O.S.P.* du 21 décembre 1978 et complément n° 2 à la décision n° 61-78 publiée au *B.O S.P.* du 8 août 1980

Ces propriétés sont évaluées conformément aux directives générales de méthodologie pour l'analyse sensorielle figurant dans le fascicule de documentation AFNOR V 09-001.

Les légumes déshydratés ou lyophilisés doivent être exempts de matières étrangères d'origine animale et d'objets métalliques. Ils ne doivent pas présenter de corps étrangers tels que poussières, débris minéraux, de parties non consommables de(s) légumes(s) et de brisures dans la limite des tolérances fixées en annexe 1. La détermination des impuretés minérales est effectuée selon la norme AFNOR NF V 05-103.

4.2.2. Caractéristiques analytiques

L'humidité de ces légumes, déterminée selon les spécifications de la norme AFNOR NF V 05-105 rapportée à la masse de produit à l'état déshydraté, ne doit pas dépasser les valeurs fixées dans le tableau de l'annexe 2.

Le test de la péroxydase doit s'avérer négatif sur les légumes blanchis.

Les produits livrés doivent satisfaire aux critères microbiologiques précisés en annexe 3, après examen, conformément aux spécifications de la norme AFNOR NF V 08-301 relative à l'examen microbiologique des produits déshydratés.

4.3. Caractéristiques des produits après cuisson

Après réhydratation et cuisson dans les conditions fixées par le fabricant et mentionnées dans l'étiquetage des produits, les légumes doivent présenter les propriétés organoleptiques des légumes frais ayant subi une simple cuisson culinaire pour préparation :

- couleur : franche et caractéristique ;
- présentation : conforme à celle de l'échantillon déposé et agréé par l'administration. Rares « petites coupes », absence de matières anormales ou étrangères ;
- odeur : franche et caractéristique. Absence d'odeur anormale (odeur de brûlé) ou étrangère, ou moisie ;
- texture : bonne tenue, absence de fragments ligneux ou de légumes désagrégés ;
- goût : agréable et caractéristique, sans arrière-goût anormal ou étranger.

Il doit en être de même des propriétés organoleptiques du bouillon de cuisson.

Les caractéristiques du présent paragraphe sont analysées conformément au protocole figurant à l'annexe 4, en sus de la méthodologie générale d'analyse sensorielle figurant dans le fascicule AFNOR mentionné précédemment.

4.4. Additifs

Ne peuvent être utilisés que les additifs autorisés par la réglementation.

5. SPÉCIFICATIONS PARTICULIÈRES A CERTAINS LÉGUMES DÉSHYDRATÉS OU LYOPHILISÉS

- Ail : sous réserve des dispositions fixées dans la présente spécification, il y a lieu de se reporter aux spécifications relatives à l'ail déshydraté définies dans le cadre des normes AFNOR NF V 26-005 et NF V 26-006.
- Asperge : la couleur doit être uniformément crème ou vert clair.
- Carotte : l'odeur doit être exempte d'odeurs étrangères provenant notamment de réactions d'oxydation et la couleur, caractéristique de la pigmentation par le carotène.
- Champignon : la couleur et l'odeur doivent être caractéristiques de l'espèce utilisée. La proportation entre pied et chapeau doit être identique à celle correspondant à l'état frais.
- Céleri-rave : la couleur doit être claire et pratiquement exempte de parties foncées.
- Epinard : la couleur doit être uniformément verte.
- Navet : la couleur doit être claire et pratiquement exempte de parties foncées.
- Oignon : sous réserve des dispositions fixées dans la présente décision, il y a lieu de se reporter aux spécifications relatives à l'oignon déshydraté définies dans le cadre de la norme AFNOR NF V 26-001.
- Panais : la couleur doit être claire et pratiquement exempte de parties foncées.
- Poireau : il y a lieu de préciser la couleur du poireau (blanc, vert ou vert blanc) dans la dénomination de vente.
- Poivron : il y a lieu de préciser la couleur (vert ou rouge) dans la dénomination de vente.
- Pomme de terre : pratiquement exempte de parties foncées.
- Tomate : la couleur doit être caractéristique de la pigmentation par le lycopène.
- Topinambour : la couleur doit être claire et pratiquement exempte de parties foncées.

Ces propriétés sont évaluées conformément à la méthodologie générale d'analyse sensorielle figurant dans le fascicule AFNOR déjà cité.

6. PRESCRIPTIONS COMMUNES AUX VÉRIFICATIONS

Les réceptions quantitatives et qualitatives sont effectuées à la diligence du gestionnaire de l'établissement de livraison.

6.1. Vérification quantitative

La vérification quantitative comporte, outre les opérations habituelles de comptage, la vérification de l'état des emballages et des mentions exigées ainsi que le contrôle de la quantité nette de chaque lot conformément aux dispositions du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 (*J.O.* du 16 février 1978) et de son arrêté d'application du 20 octobre 1978 (*J.O.* du 22 novembre 1978), modifié par arrêté du 25 février 1980 (*J.O.* du 1er mars 1980), relatifs au contrôle métrologique de certains préemballages.

6.2. Vérification qualitative

Elle comporte tous les examens nécessaires à la vérification :

- de la conformité du produit et de son emballage aux spécifications exigées ;
- du niveau de la qualité organoleptique de la fourniture par rapport à celui des échantillons déposés au moment de l'appel d'offres.

L'échantillon est constitué par deux emballages unitaires par produit, sauf dans le cas du contrôle des caractéristiques microbiologiques pour lequel l'échantillon est constitué par cinq emballages unitaires par produit.

Les décisions consécutives aux vérifications qualitatives sont prises sur les bases suivantes :

CONTRÔLE	RÉSULTAT	DÉCISION
Lot ·		
Quantité nette nominale	Conforme	Acceptation.
	Non conforme aux dispositions du contrôle métrologique des préemballages précisées au point 6.1	Refus
Echantillon ·		
Taux d'humidité.	Inférieur ou égal à la valeur maximale correspondant au produit (annexe 2).	Acceptation
	Supérieur à la valeur maximale correspondant au produit (annexe 2)	Refus

CONTRÔLE	RÉSULTAT	DÉCISION
Caractéristiques microbiologiques.	Conformité à tous les critères (annexe 3)	Acceptation.
	Non-conformité à l'un des critères (annexe 3)	Refus.
Propriétés organoleptiques (couleur, odeur, goût, présentation, impuretés) du produit avant et après cuisson ainsi que du bouillon de cuisson.	Acceptabilité, y compris dans le cadre des tolérances relatives aux impuretés (annexe 1)	Acceptation.
	Acceptabilité, y compris dans le cadre des tolérances relatives aux impuretés (annexe 1), mais prestation de qualité inférieure à celle des échantillons déposés à l'appui de la soumission.	(*)
	Inacceptabilité d'une propriété organoleptique (goût anormal), y compris dépassement d'une tolérance relative à une impureté (annexe 1)	Refus.
Conditionnement et emballage.	Conformité.	Acceptation
	Défectuosités ne risquant pas d'influer sur la conservation du produit.	(*).
	Défectuosités risquant d'influer sur la conservation du produit ou emballages non conformes aux échantillons déposés.	Refus.
(*) La décision d'acceptation est assortie des conditions figurant dans les clauses particulières des contrats.		

Annexe 1

TOLÉRANCES MAXIMALES RELATIVES AUX DIFFÉRENTES IMPURETÉS

(Exprimées en pourcentage en masse rapporté au produit à l'état déshydraté)

	CHAMPIGNONS	AUTRES PRODUITS déshydratés ou lyophilisés
Matières étrangères d'origine végétale		0,2
Matières étrangères d'origine minérale	0,1	0,05
Parties non consommables du légume	0,1	0,25
Brisures (*)	3	3

(*) Les brisures sont des particules consommables du légume, mais de taille anormale, dont les caractéristiques dimensionnelles ne correspondent pas à celles annoncées avec le mode de présentation du produit.

Annexe 2

TAUX D'HUMIDITÉ MAXIMAL (*)

PRODUITS	PRÉSENTATION	
	En poudre ou en semoule	Autres
Pomme de terre déshydratée	7	9
Betterave déshydratée	4,5	6
Autres produits déshydratés	6	8
Poivron lyophilisé	-	6
Autres produits lyophilisés	4	4

(*) Quantité d'eau présente dans 100 grammes de produit déshydraté et déterminée par référence aux spécification de la norme AFNOR NF V 05-105 relative au résidu sec total

Annexe 3

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX LÉGUMES DÉSHYDRATÉS OU LYOPHILISÉS

3.1. Plans d'échantillonnage et caractéristiques microbiologiques applicables aux légumes déshydratés ou lyophilisés

	n (1)	c (2)	m (3)	M (4)
Micro-organismes aérobies à 30 °C/g (*)	5	2	10^5	10^6
Coliformes fécaux/g	5	2	3	30
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46 °C/g	5	2	10	10^2
Salmonella	5	0	0	-

(*) Pour les légumes non épluchés, les critères m et M sont augmentés d'une puissance décimale.
(1) n nombre d'unités composant l'échantillon
(2) c nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.
(3) m : critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme conformes. Pour tenir compte de la variabilité des dénombrements microbiens, le critère m est affecté d'un facteur de variation de ± 1/2 intervalle logarithmique pour les dénombrements réalisés en milieux solides, d'un facteur de variation de ± 1 intervalle logarithmique pour les dénombrements en milieux liquides
(4) M seuil d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas conformes Le seuil est fixé à 10 fois le critère m pour les dénombrements en milieux solides, il est porté à 30 fois le critère m pour les dénombrements de coliformes fécaux en milieux liquides Les tolérances liées aux techniques analytiques ne s'appliquent pas au seuil M

3.2. Interprétation des résultats

3.2.1. La présente annexe met en œuvre, à l'exception de la recherche des salmonella, un plan à trois classes. Les règles d'interprétation de ce plan sont les suivantes :

3.2.1.1. La qualité du lot est considérée comme conforme ou acceptable lorsque aucun résultat ne présente des valeurs supérieures à M :

a) Les résultats sont compris :

- dans la classe située jusqu'à 3 m lors de l'utilisation de milieux solides ;
- dans la classe située jusqu'à 10 m lors de l'utilisation de milieux liquides.

Qualité conforme

b) Les résultats sont compris :

- dans la classe située entre 3 m et 10 m (M) lors de l'emploi de milieux solides ;
- dans la classe située entre 10 m et 30 m (M) lors de l'emploi de milieux liquides pour le dénombrement des coliformes fécaux, et le rapport :

$$\frac{c}{n} \text{ est inférieur ou égal à } \frac{2}{5} \text{ selon le plan défini en 1}$$

Qualité acceptable

3.2.1.2. La qualité du lot est considérée comme non conforme :

a) Lorsque les résultats étant compris dans les classes définies au 3.2.1.1.b :

$$\text{le rapport } \frac{c}{n} \text{ est supérieur à } \frac{2}{5} ;$$

b) Dans tous les cas où les résultats présentent des valeurs supérieures à M.

3.2.2. Le plan à deux classes fixé pour la recherche des salmonella n'accepte aucune tolérance

3.3. Méthologie

Le contrôle en vue d'un examen microbiologique ne doit porter que sur des unités entières. La taille de l'échantillon, tant pour les soumissions que pour le contrôle des marchandises livrées, doit comprendre 5 unités. Afin de permettre au laboratoire de conduire les analyses, chaque unité doit comporter au minimum 100 grammes d'aliments.

La méthode d'analyse de référence est celle décrite dans la norme NF V 08-301 relative à l'examen microbiologique des produits déshydratés. Le dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs à 46 °C peut s'effectuer en milieu S.P.S., T.S.N. ou T.S.C. décrit dans la norme NF V 08-019 portant directives générales pour le dénombrement de clostridium perfrigens.

Annexe 4

PROTOCOLE RELATIF A L'ÉVALUATION DES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES (TEST DE CUISSON)

4.1. Matériel

- Récipient de contenance 600 millilitres équipé d'un couvercle.
- Plaque chauffante ou bec Bunsen.
- Tamis.

4.2. Mode opératoire

- Recouvrir les légumes avec de l'eau froide, porter rapidement à ébullition, ajouter 1 à 2 grammes de sel (si nécessaire), puis maintenir doucement en ébullition jusqu'à l'obtention de la tendreté voulue.
- Tamiser.

Les légumes découpés en dés doivent être trempés dans de l'eau froide pendant une durée suffisante à leur imprégnation à cœur avant la mise en ébullition. Le récipient doit être revêtu d'un couvercle adéquat lors de cette opération.

Les légumes doivent subir la cuisson dans les conditions précisées par leur mode d'emploi fourni par le fabricant.

DÉCISION F 6-88

POMMES DE TERRE DÉSHYDRATÉES POUR PURÉE

5541-V-F 6 1989

Spécification technique n° F 6-88 relative aux pommes de terre déshydratées pour purée, proposée par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M.-D.A.), adoptée le 30 juin 1988 par la section technique de la Commission centrale des marchés

COMMENTAIRES

Les achats de pommes de terre déshydratées pour purée ont pris une part croissante dans les marchés publics de la restauration collective.

En l'absence d'un document de synthèse dans ce domaine, les acheteurs publics rencontraient des difficultés pour établir leurs consultations pour la fourniture de pommes de terre déshydratées.

Afin d'éviter que chaque acheteur n'ait à élaborer un tel document pour ses besoins propres, le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) a donc jugé utile d'établir, en concertation avec les principaux acheteurs publics et les organisations professionnelles, la présente spécification. En outre elle permet une standardisation des produits et va donc dans le sens de l'abaissement des coûts.

Outre les acheteurs publics des services de l'Etat et de ses établissements publics, les acheteurs des collectivités territoriales et leurs établissements publics ont tout intérêt à s'y reporter afin de pouvoir être assurés d'obtenir le meilleur rapport qualité/prix dans ces produits.

La spécification technique comporte les parties suivantes :

- objet de spécification ;
- rappel des textes réglementaires et des normes homologuées ;
- définition du traitement ;
- caractéristiques des matières premières et des produits finis ;
- conditionnement ;
- étiquetage ;
- prescriptions communes à l'admission.

Elle est complétée par trois annexes.

Publication

Le présent avis sera publié :

- sans la spécification technique :
  - dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (1) ;
  - dans le *Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (B.O.C.C.R.F.)* (2) ;
- avec la spécification technique, dans la brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'édition de l'ouvrage sera faite dans *Télégrammes marchés publics* (3).

(1) Publication de la Commission centrale des marchés en vente, par correspondance, à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX, tél. : (1) 48-34-92-75.
(2) En vente à la Direction des Journaux officels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.
(3) Publication éditée gratuitement par la Commission centrale des marchés, 41, quai Branly, 75700 Paris.

1. OBJET

La présente spécification technique a pour objet de fixer les caractéristiques qualitatives et quantitatives des pommes de terre déshydratées pour purée.

2. RÉFÉRENCES

2.1. Réglementation

Décret n° 73-138 du 12 février 1973 concernant notamment les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux (*J.O.* du 15 février 1973).

Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages (*J.O.* du 16 février 1978).

Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaire (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Arrêté du 20 octobre 1978 du ministre de l'Industrie et du ministre de l'Agriculture relatif au contrôle métrologique de certains préemballages (*J.O.* du 22 novembre 1978).

Arrêté du 7 décembre 1984 du ministre de l'Agriculture, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, chargé de la Consommation, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Urbanisme, du Logement et des Transports, chargé de la Mer, relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Arrêté du 7 décembre 1984 du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, du ministre de l'Agriculture, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, chargé de la Consommation, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Urbanisme, du Logement et des Transports, chargé de la Mer, relatif à l'indication de la date du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Arrêté du 7 décembre 1984 du ministre de l'Agriculture, du ministre du Redéploiement industriel et du Commerce extérieur, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, chargé de la Consommation, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Urbanisme, du Logement et des Transports, chargé de la Mer,

relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés (*J.O.* du 21 décembre 1984).

Arrêté du 8 janvier 1985 du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, du ministre de l'Agriculture, du ministre du Redéploiement industriel et du Commerce extérieur, du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie, des Finances et du Budget, chargé du Budget et de la Consommation, du secrétaire d'Etat auprès du ministre des Affaires sociales et de la Solidarité nationale, chargé de la Santé, relatif à l'emploi de certaines substances antioxygènes dans les pommes de terre déshydratées en poudre ou en flocons (*J.O.* du 15 janvier 1985).

Arrêté du 6 août 1962 du ministre de l'Agriculture, du ministre de l'Industrie, du ministre de la Santé publique et de la Population, relatif à l'emploi de certains antioxygènes pour les flocons de pommes de terre déshydratées (*J.O.* des 27 et 28 août 1962).

Arrêté du 20 décembre 1963 du ministre de l'Agriculture, du ministre de l'Industrie, du ministre de la Santé publique et de la Population relatif à l'emploi du mono et di-stéarate de glycérol dans la purée de pommes de terre précuites et déshydratées (*J.O.* du 20 décembre 1963).

2.2. Normalisation

Les prescriptions contenues dans cette spécification satisfont aux normes françaises homologuées. La liste des normes françaises homologuées citées dans le texte fait l'objet de l'annexe 3.

3. DÉFINITION ET TRAITEMENT

Les présentes dispositions concernent les préparations instantanées pour purée de pommes de terre additionnées ou non d'ingrédients (conformément au paragraphe 4.3), à l'exclusion de celles nécessitant une cuisson.

Les pommes de terre déshydratées pour purée doivent être obtenues par stabilisation sous l'action d'un procédé physique appliqué au produit frais ayant subi la préparation technique appropriée. L'application d'un procédé physique de séchage conduit à l'élimination d'une quantité d'eau suffisante et le produit stabilisé obtenu est conservé dans des conditions adéquates, à l'abri de tout contact avec une humidité nouvelle.

4. CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES PRODUITS FINIS

4.1. Caractéristiques des pommes de terre mises en œuvre

- Les pommes de terre déshydratées pour purée sont fabriquées à partir de pommes de terre propres à la consommation humaine *(Solanum tuberosum)*.
- Les pommes de terre mises en œuvre doivent être fraîches, fermes, de qualité saine, loyale et marchande, exemptes d'odeur et de goûts étrangers et appartenir à des variétés rigoureusement sélectionnées satisfaisant aux spécifications fixées par la réglementation en vigueur.

  Les tubercules doivent être exempts de traces de produits de traitement ou de résidus de pesticides, au-delà des doses autorisées.

  Les traitements destinés à les stabiliser doivent intervenir dans les meilleurs délais en fonction de la récolte.
- L'inscription et le triage du lot de matières premières utilisées doivent permettre l'élimination des tubercules verdis, gelés, meurtris, coupés, ceux atteints de pourriture sèche ou humide, de mildiou et, en général, de lésions parasitaires, ainsi que de toute altération ou de tout défaut interne ou externe grave.
- Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer au mieux la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment les vitamines, pigments et substances aromatiques.

4.2. Caractéristiques des pommes de terre déshydratées pour purée

4.2.1. Propriétés organoleptiques

- A l'ouverture des emballages, les produits doivent présenter une couleur franche, homogène et régulière, sans marque de brunissement.

  La flaveur des pommes de terre déshydratées doit être exempte de toute saveur ou odeur étrangère, notamment de rance, de moisi, de produit brûlé ou fermenté.

  Ces propriétés sont évaluées à l'aide d'une ou plusieurs des méthodes énumérées et présentées dans le fascicule de documentation NF V 09-001 (1).

(1) La détermination des impuretés minérales est effectuée selon la norme AFNOR NF V 05-103

- Le produit doit être exempt de matières étrangères d'origine animale (anormales au produit considéré), minérale et d'objets métalliques. Il doit être pratiquement exempt de parties non consommables du ou des légumes mis en œuvre (points noirs) et de matières végétales étrangères dans la limite des tolérances fixées (cf. annexe 1).

4.2.2. Caractéristiques analytiques

L'humidité déterminée selon les spécifications de la norme AFNOR NF V 05-105 rapportée à la masse du produit à l'état de produit déshydraté ne doit pas dépasser 10 p. 100.

Les produits livrés doivent satisfaire aux critères microbiologiques précisés en annexe 2, après examen effectué conformément aux spécifications de la norme AFNOR NF V 08-301 relative à l'examen microbiologique des produits déshydratés.

4.2.3. Caractéristiques du produit reconstitué

- Après reconstitution dans les conditions fixées par le fabricant et mentionnées dans l'étiquetage des produits, les légumes doivent présenter les propriétés organoleptiques se rapprochant le plus près possible de celle du légume frais ayant subi une simple cuisson culinaire pour préparation :
  - couleur : franche et caractéristique ;
  - présentation : conforme à celle de l'échantillon déposé et agréé par l'administration, pratiquement exempt de matières anormales ou étrangères dans les limites définies à l'annexe 1 ;
  - odeur : franche et caractéristique. Absence d'odeur anormale (odeur de brûlé ou étrangère, ou de moisi) ;
  - texture : bonne tenue, absence d'agglomérats ;
  - goût : agréable et caractéristique, sans arrière-goût anormal ou étranger.
- Les caractéristiques du présent paragraphe sont analysées conformément au procédé de reconstitution indiqué par le fabricant, en sus de la méthodologie générale d'analyse sensorielle figurant dans le fascicule AFNOR mentionné précédemment.

4.3. Ingrédients complémentaires ayant qualité d'aliments

Des ingrédients complémentaires peuvent être incorporés dans la purée de pommes de terre en flocons, tels que :

- autres légumes déshydratés ;
- lait, produits dérivés du lait, composants du lait ;
- matières grasses ;
- sel, épices, condiments.

4.4. Additifs autorisés dans les pommes de terre déshydratées pour purée

Ne peuvent être utilisés que les additifs autorisés par la réglementation en vigueur.

	DOSE RESIDUELLE MAXIMALE DANS LE PRODUIT FINI
Antioxygènes	
- Acide L-ascorbique (E 300)	300 mg/kg
ou	
- Acide palmityl-6-L-ascorbique (E 304) exprimé en acide ascorbique	340 mg/kg
BHA + BHT	25 mg/kg (autorisé jusqu'au 31 décembre 1989)
- Métabisulfite de sodium (E 223)	100 mg/kg + 30 mg/kg (exprime en SO)
- Métabisulfite de potassium (E 224)	Autorisation provisoire jusqu'au 31 decembre 1989
- Acide citrique (E 330)	200 mg/kg
- Disphosphate de sodium (E 450a)	1 g/kg
Emulsifiants	
- Monostéarate de glycérol (E 471)	10 g/kg

5. CONDITIONNEMENT

- Les pommes de terre déshydratées pour purée doivent être conditionnées en emballages, opaques à la lumière, présentant la résistance et l'étanchéité nécessaires au maintien du produit en bon état de conservation, dont les matériaux constitutifs sont conformes à la réglementation concernant les matériaux placés au contact des denrées alimentaires.
- Les cartons et les sacs doivent être entreposés dans un endroit sec, éventuellement au froid en vue d'une conservation plus longue conformément aux dispositions du paragraphe 6.

Sauf dispostions contraires des documents particuliers du marché, les caractéristiques détaillées des emballages doivent être précisées à l'appui de la soumission conformément au guide documentaire de l'emballage pour les marchés publics élaborés par le groupe permanent d'étude des marchés des produits divers de l'industrie chimique et parachimique (G.P.E.M./C.P.), 2e édition, édité par l'AFNOR (1).

Les pommes de terre déshydratées pour purée peuvent être :

- soit emballées en sachets thermoscellables, étanches à l'humidité, éventuellement métallisés pour permettre un conditionnement sous gaz inerte (azote, gaz carbonique ou leur mélange), ces sachets étant ensuite emballés sous étuis, eux-mêmes regroupés en cartons ;
- soit conservées en conditionnements ou sacs appropriés ou dont les caractéristiques sont fixées par les pièces particulières du marché dans le cas de livraisons importantes aux collectivités ou à l'industrie.

- Les flocons de pommes de terre pour purée sont vendus dans des emballages renfermant les quantités nominales, exprimées en utilisant comme unité de mesure le gramme ou le kilogramme :

  - 125 grammes et ses multiples ;
  - le kilogramme et ses multiples.

Lorsqu'un emballage collectif est constitué de deux ou plusieurs préemballages individuels, la gamme de valeurs citée ci-dessus s'applique aux préemballages individuels.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou plusieurs emballages individuels qui ne sont pas destinés à être vendus individuellement, la gamme de valeurs citée ci-dessus s'applique au préemballage.

(1) AFNOR. - Association française de normalisation Tour Europe, CEDEX 7, 92080 Paris-La Défense

6. ETIQUETAGE

- Les emballages doivent porter les mentions exigées par la réglementation en vigueur conformément aux dispositions de la recommandation n° D 6-87 du G.P.E.M./D.A. sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- L'étiquetage des produits préemballés comporte notamment les mentions obligatoires suivantes :
  - dénomination de vente ;
  - liste des ingrédients ;
  - quantité nette ;
  - date limite d'utilisation optimale et conditions particulières de conservation ;
  - nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la Communauté économique européenne ;
  - lieu d'origine ou de provenance dans le cas où l'omission de cette mention est susceptible d'induire le consommateur en erreur ;
  - mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation ;
  - nombre inclus (au niveau de l'emballage de regroupement) d'emballages individuels.

  Le cahier des charges peut prescrire des indications supplémentaires et, notamment, le nom et l'adresse du fabricant, l'identification du lot, le pays d'origine :
  - la dénomination de vente comprend le nom du (ou des) légume(s) (en cas de mélange) accompagné du mode de présentation (flocons, poudre...) et, s'il y a lieu, du (ou des) ingrédient(s) ajouté(s), suivi du traitement de déshydratation que le produit a subi ;
  - l'identification du lot figure conformément aux modalités prescrites par les pièces particulières du marché.

7. PRESCRIPTIONS A L'ADMISSION

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées à la diligence du gestionnaire de la personne publique.

7.1. Vérification quantitative

La vérification quantitative comporte, outre les opérations habituelles de comptage, la vérification de l'état des emballages et des mentions exigées ainsi que le contrôle de la quantité nette de chaque lot conformément aux dispositions réglementaires relatives au contrôle métrologique de certains préemballages.

7.2. Vérification qualitative

Elle comporte tous les examens nécessaires au contrôle :

- de la conformité du produit et de son emballage avec les spécifications exigées ;
- du niveau de la qualité organoleptique de la fourniture par rapport à celui des échantillons déposés au moment de l'appel d'offres.

L'échantillon est constitué par deux emballages unitaires par produit (il sera fait retour sur l'établissement d'origine du reliquat d'échantillon) sauf dans le cas du contrôle des caractéristiques microbiologiques pour lequel l'échantillon est constitué par cinq emballages unitaires par produit.

Les décisions consécutives aux réceptions qualitatives des produits visés par la présente spécification sont prises sur les bases suivantes :

CONTRÔLE	RESULTAT	DECISION
Lot		
Quantite nette nominale	Conforme	Acceptation
	Non conforme aux dispositions du contrôle metrologique des preemballages (décret n· 78-166 du 31 janvier 1978 (*J O* du 16 février 1978)	Refus
Echantillon		
Taux d'humidite	Inferieur ou egal à 10 p 100	Acceptation
	Supérieur à 10 p 100	Refus
Caractéristiques microbiologiques	Conformite a tous les criteres (annexe 2)	Acceptation
	Non-conformité à l'un des critères (annexe 2)	Refus

CONTRÔLE	RÉSULTAT	DÉCISION
Propriétés organoleptiques (couleur, odeur, goût, présentation, impuretés) du produit avant et après cuisson ainsi que du bouillon de cuisson	Acceptabilité, y compris dans le cadre des tolérances relatives aux impuretés (annexe 2)	Acceptation
	Acceptabilité, y compris dans le cadre des tolérances relatives aux impuretés (annexe 1) mais prestations de qualité inférieure à celle des échantillons déposés à l'appui de la soumission	(*)
	Inacceptabilité d'une propriété organoleptique (goût anormal .), y compris dépassement d'une tolérance relative à une impureté (annexe 1)	Refus
Conditionnement et emballage	Conformité	Acceptation
	Défectuosité ne risquant pas d'influer sur la conservation du produit	(*)
	Défectuosité risquant d'influer sur la conservation du produit	Refus.
	Défectuosité risquant d'influer sur la conservation du produit ou emballages non conformes aux échantillons déposés	Refus.
(*) La décision d'acceptation est assortie des conditions figurant dans les clauses particulières des contrats		

Annexe 1

TOLÉRANCES MAXIMALES RELATIVES AUX DIFFÉRENTES IMPURETÉS

Matières étrangères d'origine végétale.	0,1 p. 100 (1)
Parties non consommables des légumes : points noirs (2).	Moins de 10 points noirs pour 100 g (3)

(1) Exprimée en masse rapportée au produit à l'état déshydraté
(2) Les points noirs sont des particules de couleur marron foncé à noir, d'un diamètre supérieur ou égal à 1 mm
(3) L'examen est affecté à l'œil nu, par comptage sur fond blanc, sans moyen grossissant

Annexe 2

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX FLOCONS DE POMMES DE TERRE DÉSHYDRATÉES POUR PURÉE

1. **Les plans d'échantillonnage et caractéristiques microbiologiques** applicables aux flocons de pommes de terre déshydratées pour purée sont les suivants :

CARACTÉRISTIQUES	*n* (1)	*c* (2)	*m* (3)	M (4)
Micro-organismes aérobies à 30 °C/g	5	2	3.10^4	3.10^4
Coliformes fécaux/g	5	2	3	10^2
Staphylococcus aureus/g	5	1	10	10^2
Spores d'anaérobies sulfito-réducteurs à 37 °C/g	5	2	10	10^2
Salmonella (dans 25 g)	5	0	absence	absence
Levures et moisissures	5	2	10^2	10^2

(1) *n* : nombre d'unités composant l'échantillon.

(2) *c* : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situés entre *m* et M.

(3) *m* : critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme conformes. Pour tenir compte de la variabilité des dénombrements microbiens, le critère *m* est affecté d'un facteur de variation d'un demi-intervalle logarithmique pour les dénombrements réalisés en milieux solides, d'un facteur de variation d'un intervalle logarithmique pour les dénombrements en milieux liquides.

(4) M : seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas conformes. Les tolérances liées aux techniques analytiques ne s'appliquent pas au seuil M.

2. **Interprétation des résultats**

2.1. La présente annexe met en œuvre, à l'exception de la recherche des **Salmonella**, un plan à 3 classes. Les règles d'interprétation de ce plan sont les suivantes :

2.1.1. La qualité du lot est considérée comme **conforme** ou **acceptable** lorsque aucun résultat ne présente des valeurs supérieures à M.

a) Les résultats sont compris dans :

- la classe située jusqu'à 3 *m* lors de l'utilisation de milieux solides ;
- la classe située jusqu'à 10 *m* lors de l'utilisation de milieux liquides.

Qualité conforme

b) Les résultats sont compris :

- dans la classe située entre 3 *m* et 10 *m* (= M) lors de l'emploi de milieux solides ;
- dans la classe située entre 10 *m* et 30 *m* (= M) lors de l'emploi de milieux liquides pour le dénombrement des coliformes fécaux,

de rapport $\frac{c}{n}$ inférieur ou égal à $\frac{2}{5}$

selon le plan défini au paragraphe 1.

Qualité acceptable

2.1.2. La qualité du lot est considérée comme **non conforme** :

a) Lorsque les résultats étant compris dans les classes définies au 2.1.1 sous *b*,

le rapport $\frac{c}{n}$ est supérieur à $\frac{2}{5}$ ou $\frac{1}{5}$ (cas de *Staphylococcus aureus*) ;

b) Dans tous les cas où les résultats présentent des valeurs supérieures à M.

2.2. Le plan à deux classes fixé pour la recherche des **Salmonella** n'accepte aucune tolérance.

3. Méthodologie

Le contrôle en vue d'un examen microbiologique ne doit porter que sur des unités entières. La taille de l'échantillon, tant pour des soumissions que pour le contrôle des marchandises livrées, doit comprendre 5 unités. Afin de permettre au laboratoire de conduire les analyses, chaque unité doit comporter au minimum 100 grammes d'aliments.

La méthode d'analyse de référence est celle décrite dans la norme NF V 08-301 relative à l'examen microbiologique des produits déshydratés.

Les caractéristiques mentionnées au paragraphe 1 pour les coliformes fécaux ont été déterminées par référence à la méthode en milieux liquides (technique du N.P.P. - norme NF V 08-017).

Le dénombrement des spores d'anaérobies sulfito-réducteurs à 37 °C peut s'effectuer selon la méthodologie décrite dans la norme NF V 08-019 portant directives générales pour le dénombrement de **Clostridium perfringens**, le milieu T.S.C. étant particulièrement recommandé.

Annexe 3

NORMES HOMOLOGUÉES CITÉES DANS LA SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Fascicule de documentation V 09-001 - juillet 1983	Analyse sensorielle. - Méthodologie. - Directives générales.
NF V 09-014 - avril 1982	Analyse sensorielle. - Essai par notation.
NF V 09-015 - mai 1985	Analyse sensorielle. - Evaluation des produits alimentaires. - Méthodes utilisant des échelles et catégories.
NF V 09-018 - janvier 1987	Analyse sensorielle. - Essai de classement par rangs.
NF V 05-103 - nov. 1984	Produits dérivés des fruits et légumes. - Détermination de la teneur en impuretés minérales d'origine terreuse.
NF V 05-105 - janvier 1974	Produits dérivés des fruits et légumes. - Détermination du résidu sec total.
NF V 08-301 - juin 1983	Microbiologie alimentaire. - Produits déshydratés. - Examen microbiologique.
NF V 08-017 - juin 1980	Microbiologie alimentaire. - Directives générales pour le dénombrement des coliformes fécaux et d'*Escherichia coli.*
NF V08-019 - déc. 1985	Microbiologie alimentaire. - Directives générales pour le dénombrement de *Clostridium perfringens.* - Méthode par comptage des colonies.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Publication technique

La Pomme de terre française, 14, rue du Cardinal-Mercier, Paris (9e), tél. : (1) 48-74-61-17.

Situation du marché

Le marché français des pommes de terre déshydratées pour purée destinées aux collectivités représente 10 p. 100 du total des ventes (en France et à l'exportation), qui se situent aux environs de 42 000 tonnes.

Organisation professionnelle

Syndicat national des déshydrateurs de pommes de terre, 8, rue de l'Isly, 75008 Paris, tél. : (1) 45-22-56-05.

Adresses d'éditeurs

Les principaux éditeurs qui publient des documents applicables aux marchés publics, et notamment les documents élaborés par la Commission centrale des marchés, figurent au paragraphe 7 des « Informations générales sur le C.C.M. », ci-après.

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES

Caractéristiques générales des conserves appertisées et produits assimilés

Guide de l'acheteur public

Supplément n° 1 au fascicule n° 5541-V
« Fruits et légumes » 1994

Guide n° D7-94 relatif aux caractéristiques générales des conserves appertisées et produits assimilés, proposé par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires et adopté le 26 mai 1994 par la section technique de la Commission centrale des marchés.

CIRCULAIRE DE PRÉSENTATION

Les conserves alimentaires ont fait l'objet jusqu'à présent de deux spécifications techniques du GPEM/DA à caractère général :

- spécification n° D2-69 du 30 mai 1969 relative à des généralités sur les conserves alimentaires (dont les produits laitiers et les confitures) livrées en boîtes métalliques hermétiques ;
- spécification n° D4-75 du 28 octobre 1975 relative au marquage en clair de la date de fabrication des conserves alimentaires.

L'évolution de la technologie et de la réglementation ayant rendu ces spécifications caduques, il apparaît nécessaire de les annuler.

Le GPEM/DA a donc élaboré un guide afin de mettre à la disposition des acheteurs publics un nouveau document traitant de l'ensemble des caractéristiques générales des conserves appertisées et produits assimilés.

Ce guide définit les conserves appertisées, rappelle la réglementation et les normes applicables, et développe les principaux points suivants : conditionnement des produits et précautions à prendre pour leur stockage, informations apportées par le marquage et l'étiquetage, vérifications à effectuer lors de la réception des fournitures, décision de l'acheteur lorsqu'il constate des défauts.

Le présent guide est un document d'information et de conseil qui ne peut être visé dans les marchés en tant que pièce contractuelle.

Les acheteurs publics auront tout intérêt à s'en inspirer pour rédiger leurs cahiers des charges.

AVERTISSEMENT

Le cahier des clauses administratives générales à utiliser pour les marchés publics de conserves appertisées est celui applicable aux marchés de fournitures courantes et services.

Sont annulées les spécifications techniques suivantes du GPEM/DA :

- spécification n° D2-69 du 30 mai 1969 intitulée « Conserves alimentaires, de produits laitiers et de confitures livrées en boîtes métalliques hermétiques » ;
- spécification n° D4-75 du 28 octobre 1975 relative au marquage en clair de la date de fabrication des conserves alimentaires.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Publication technique :

- conserves appertisées et restauration hors foyer collection « Mémento de l'intendant ».

Organisations professionnelles :

- centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA), institut Appert, Ecole technique de la conservation, 44, rue d'Alésia, 75682 Paris Cedex 14, tél. : 01-43-21-38-21 ;
- centre technique de la salaison, de la charcuterie et des conserves de viandes, 7, avenue du Général-de-Gaulle, 94701 Maisons-Alfort, tél. : 01-43-68-57-85 ;
- Chambre syndicale nationale des industries de la conserve, 44, rue d'Alésia, 75682 Paris Cedex 14, tél. : 01-43-21-38-21 ;
- confédération des industries de traitement des produits des pêches maritimes (CITPPM), 44, rue d'Alésia, 75682 Paris Cedex 14, tél. : 01-43-21-38-21 ;
- Fédération nationale des conserveries coopératives et SICA, 129, boulevard Saint-Germain, 75279 Paris Cedex 06, tél. : 01-43-26-14-47 ;
- fédérations des industries charcutières, 3, rue Anatole-de-la-Forge, 75017 Paris, tél. : 01-42-27-22-26 ;
- Fédération nationale des syndicats des confituriers et de conservateurs de fruits, 3, rue de Logelbach, 75017 Paris, tél. : 01-42-27-77-12 ;
- union syndicale interprofessionnelle pour la promotion des industries de la conserve appertisée (UPPIA), 44, rue d'Alésia, 75682 Paris Cedex 14, tél. : 01-43-21-38-21 .

Situation du marché de l'appertisation en France (statistiques 1992)

- chiffre d'affaires : 21,2 milliards de francs ;
- production annuelle : 2,6 millions de tonnes.

De 1991 à 1992, la production a augmenté de 1,7 % mais le chiffre d'affaires a baissé (21,8 milliards de francs en 1991).

1. Champ d'application

Le présent guide s'applique à toutes les conserves appertisées (fruits, légumes, viande, préparations culinaires, produits de la mer, etc.), ainsi qu'aux produits laitiers et aux confitures conditionnés hermétiquement (métal, verre ou plastique).

Les semi-conserves sont exclues de son champ d'application.

Les conserves appertisées doivent satisfaire aux dispositions légales et réglementaires concernant :

- les matières premières mises en œuvre pour la fabrication ;
- le produit fini ;
- les récipients et les conditions de marquage et d'étiquetage de ces derniers.

2. Rappel des principaux textes réglementaires

- loi n° 93-949 du 26 juillet 1993 (*Journal officiel* du 27 juillet 1993) relative au code de la consommation, et abrogeant la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;
- décret n° 55-241 du 10 février 1955 modifié (*Journal officiel* du 13 février 1955) relatif au commerce des conserves et semi-conserves destinées à l'alimentation humaine et textes subséquents ;
- décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 (*Journal officiel* du 16 février 1978) relatif au contrôle métrologique de certains préemballages ;
- décret n° 78-278 du 9 mars 1978 (*Journal officiel* du 11 mars 1978) concernant les laits de conserve ;
- décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié (*Journal officiel* du 21 décembre 1984) portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;
- décret n° 85-872 du 14 août 1985 (*Journal officiel* du 20 août 1985) concernant les confitures, gelées et marmelades et textes subséquents ;
- décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 (*Journal officiel* du 31 décembre 1988) portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services et de la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce qui concerne les fromages ;
- décret n° 91-187 du 19 février 1991 modifiant le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;
- décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 (*Journal officiel* du 10 juillet 1992) relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux ;
- arrêté du 20 octobre 1978 portant application du décret du 31 janvier 1978 ;
- arrêté du 21 décembre 1979 (*Journal officiel* du 19 janvier 1980) relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale ;
- arrêté du 7 décembre 1984 (*Journal officiel* du 21 décembre 1984) concernant les modalités d'expression des ingrédients, l'indication de la date et du lot de fabrication, l'indication de la quantité ;

- arrêté du 21 mars 1985 (*Journal officiel* du 5 avril 1985) concernant les capacités des récipients pour conserves et semi-conserves de certains produits végétaux et pour produits végétaux en saumure ou en vinaigre destinés à l'alimentation humaine ;
- arrêté du 26 septembre 1985 (*Journal officiel* du 4 octobre 1985) relatif au contrôle de la stabilité des conserves végétales ;
- arrêté du 12 août 1986 (*Journal officiel* du 20 août 1986) relatif aux règles d'hygiène auxquelles doit satisfaire la fabrication des conserves de denrées alimentaires de pH supérieur ou égal à 4,5 autres que celles visées aux articles 258, 259 et 262 du code rural destinées à la consommation humaine ;
- arrêté du 27 août 1987 relatif aux matériaux et objet en aluminium ou en alliage d'aluminium au contact des denrées, boissons et produits alimentaires ;
- arrêté du 19 décembre 1988 (*Journal officiel* du 27 décembre 1988) relatif aux règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants de matériaux et objets en matière plastique au contact des denrées, produits et boissons alimentaires et fixant la liste des simulateurs à utiliser pour vérifier cette migration ;
- arrêté du 28 décembre 1992 (*Journal officiel* du 9 janvier 1993) portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche ;
- arrêté du 22 janvier 1993 (*Journal officiel* du 16 mars 1993) relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande ;
- arrêté du 22 mars 1993 (*Journal officiel* du 28 mars 1993) relatif aux règles d'hygiène applicables aux produits végétaux ou d'origine végétale destinés à la consommation humaine et qui sont soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage ;
- recommandation n° D6-87 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées adoptée le 30 avril 1987 par la sélection technique de la Commission centrale des marchés ;
- note de service du ministère de l'agriculture, DGAL/SDHA/N93/n° 8100, du 21 juin 1993, relative aux conditions hygiéniques et sanitaires de production de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande (note disponible auprès du ministère de l'agriculture, direction générale de l'alimentation, 175, rue du Chevaleret, 75646 Paris Cedex 13).

3. Normalisation

Les conserves appertisées et produits assimilés sont définis par référence aux normes homologuées ou aux autres normes applicables en France en vertu d'accords internationaux dans les conditions prévues au décret n° 84-74 du 26 janvier 1984 modifié, fixant le statut de la normalisation.

Les normes existantes ont trait essentiellement à l'analyse microbiologique et au conditionnement des denrées alimentaires appertisées.

La liste des normes publiées au 1er juin 1994 est annexée à ce guide.

Il appartient à la personne publique :

- de mettre à jour cette liste en tenant compte des nouvelles normes qui pourraient paraître ;
- d'exprimer ses exigences techniques dans les pièces particulières du marché en faisant référence aux normes adéquates.

4. Définition et intérêt des conserves appertisées

Sont considérées comme conserves appertisées les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale, périssables, dont la conservation dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par appertisation, c'est-à-dire par l'emploi combiné, sans que l'ordre en soit défini, des deux techniques suivantes :

a) Conditionnement dans un emballage ne permettant pas la pénétration des micro-organismes : étanche aux liquides, le conditionnement doit être suffisamment imperméable au gaz, de façon à assurer la conservation des denrées.

b) Traitement par la chaleur ayant pour effet de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part, les enzymes et, d'autre part, les micro-organismes et leurs éventuelles toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer les denrées considérées ou les rendre impropres à la consommation.

Les conserves appertisées sont des produits sûrs, aisément stockables, particulièrement adaptés à la restauration hors foyer.

5. Conditionnement, nature et qualité des matériaux

Une conserve appertisée stockée à une température inférieure à 55 °C est stable et évolue peu dans le temps.

Quel que soit le conditionnement, la vitesse des réactions physico-chimiques à l'intérieur du récipient étant une fonction exponentielle de la température, il convient de stocher les conserves appertisées dans un endroit frais et sec.

Les emballages destinés à être mis au contact des produits alimentaires doivent répondre aux conditions fixées par le décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 et les textes d'application (*cf.* brochure n° 1227 éditée par les *Journaux officiels).*

5.1. *Métal*

Les qualités des métaux utilisés pour la fabrication des boîtes et les vernis appliqués sur ceux-ci doivent correspondre à la réglementation en vigueur ainsi qu'aux normes, dont la liste se trouve en annexe.

Les boîtes utilisées doivent répondre aux normes AFNOR citées en annexe.

Afin de conserver l'intégrité de l'emballage et du contenu, toute manipulation doit se faire en évitant les chocs.

5.1.1. *Interactions entre le produit et le récipient*

En cas de stockage prolongé des produits à des températures élevées, certaines interactions peuvent intervenir entre le contenant et le contenu.

5.1.1.1. Cas des boîtes en fer blanc nu

Dès la fermeture du récipient, un passage en solution de l'étain commence lorsque les boîtes ne sont pas vernies. La dissolution est d'autant plus importante que l'acidité du produit et la température de stockage sont élevées. Si, dans le cas général, la teneur en étain atteint une limite acceptable au bout des six premiers mois sans évoluer par la suite, des contenus agressifs peuvent à la limite solubiliser (sous l'effet notamment de catalyseurs encore mal connus) toute la couche d'étain et faire ainsi augmenter la teneur en étain dans des proportions notables.

5.1.1.2. Cas des boîtes en aluminium nu

Dès la fermeture du récipient, un ensemble de réactions physico-chimiques se développe entre les constituants du produit et le contenant. Ces réactions chimiques, d'autant plus intenses que le contenu est agressif et la température de stockage élevée, conduisent à la libération de composés d'aluminium dans le produit.

5.1.1.3. Cas des boîtes vernies intérieurement

Afin d'éviter les interactions évoquées ci-dessus, on a recours à un vernissage du fer blanc ou de l'aluminium.

Il est à noter que la fabrication de boîtes en aluminium requiert le vernissage du métal des boîtes.

Le vernis a une interaction très faible avec les contenus. Toutefois, une corrosion peut s'effectuer dans le cas où l'intégrité de la pellicule de vernis a été brisée (rayures,...). On peut alors assister à une corrosion localisée qui, dans les cas extrêmes pour les boîtes en fer blanc, peut conduire au bombage des boîtes, voire au perçage de celles-ci.

5.1.2. *Influence du milieu extérieur*

Stochées dans un endroit humide, les boîtes métalliques peuvent être l'objet d'oxydations extérieures, toujours nuisibles à la présentation du produit au moment de l'ouverture du récipient. Des points de rouille peuvent même être à l'origine de microfuites qui provoqueront le plus souvent un bombage (*cf.* brochure pour l'utilisation et le choix des boîtes métalliques diffusée par le centre technique de la conservation des produits agricoles).

5.2. ***Verre***

En ce qui concerne les récipients en verre, leur exposition à la lumière provoque la décoloration du produit conservé et la destruction de certaines vitamines photosensibles. Il est donc important de stocker ce type de conserve appertisée à l'abri de la lumière.

5.3. ***Plastique***

Les emballages plastiques ou métallo-plastiques se présentent sous deux aspects :

- des emballages semi-rigides (barquettes, coupelles, briques) ;
- des emballages souples (sachets).

Les matériaux constitutifs peuvent être composés soit d'une feuille d'aluminium dont la face intérieure est vernie ou doublée d'un film de polypropylène, soit de films métallisés ou non, formés d'une ou plusieurs couches (polypropylène, polythylène, polyester...).

6. Marquage et étiquetage (voir recommandation du GPEM/DA n° D6-87 relative à l'étiquetage des denrées préemballées)

6.1. ***Préemballage ou conditionnement***

Les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquette :

- dénomination du produit ;
- liste des ingrédients (y compris les additifs éventuels), par ordre décroissant d'importance dans la recette ;
- quantité nette (masse nette et [ou] masse nette égouttée) ;
- date limite d'utilisation optimale. La DLUO n'est qu'*indicative.* Un produit ayant atteint cette date ne présente normalement aucun danger pour la santé du consommateur. Seules ses qualités gustatives auront peut-être légèrement diminué ;

- conditions particulières de conservation ;
- nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur ;
- lot de fabrication (lorsque la DLUO est indiquée en clair : jour, mois, année, elle peut servir à identifier le lot de fabrication) ;
- lieu d'origine ou de provenance, en clair ou en code (facultatif) ;
- mode d'emploi (facultatif) ;
- pour les conserves à base de denrées animales ou d'origine animale, la marque de salubrité de forme ovale de l'établissement de fabrication (elle peut être de forme ronde jusqu'au 31 décembre 1995).

En plus de l'étiquetage, pour les conserves à base de denrées animales ou d'origine animale, la marque de salubrité (ou au moins le numéro d'agrément) doit être appliquée directement de manière indélébile sur la boîte elle-même ou sur son couvercle (1).

6.2. *Emballage secondaire*

Quel que soit l'emballage secondaire utilisé, doivent figurer sur l'une des faces latérales les mentions ci-après inscrites de façon indélébile ou portées sur une étiquette :

- nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur ;
- pays d'origine pour les produits d'importation (facultatif) ;
- dénomination du produit ;
- nombre et format des conditionnements contenus (facultatif) ;
- date limite d'utilisation optimale en clair.

Pour les réalisations destinées aux collectivités d'outre-mer, les services acheteurs peuvent stipuler des conditions spéciales d'emballage assurant une protection complémentaire et une résistance plus grande aux manutentions.

7. Echantillonnage des lots offerts

Lorsque le cahier des clauses techniques particulières prévoit la fourniture d'échantillons à l'appui des soumissions, ces échantillons ont pour double but :

- l'appréciation préalable des caractères organoleptiques des produits offerts en vue du classement des offres et, éventuellement, la vérification des caractéristiques analytiques ;
- la comparaison de qualité entre les échantillons retenus et les produits livrés.

8. Admission de la fourniture

8.1. *Vérification quantitative*

Elle consiste à vérifier que les quantités livrées sont égales à celles annoncées. En outre, la bonne étanchéité des récipients ou conditionnements sera vérifiée ainsi que les mentions réglementaires de l'étiquetage.

8.2. *Vérification qualitative*

Des examens peuvent être effectués à l'initiative du service acheteur, à partir d'un échantillon représentatif du lot livré, afin de vérifier la conformité du produit au regard des textes réglementaires et des spécifications particulières à la fourniture.

(1) Pour les produits de pêche, en l'état actuel de la réglementation, le numéro d'agrément peut figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement.

Sont applicables pour ces analyses les méthodes officielles, les normes françaises et, à défaut, les méthodes prévues par les décisions des centres techniques ou organismes professionnels lorsqu'il en existe.

Il peut être très intéressant de se reporter au manuel « L'expertise des conserves appertisées : aspects techniques et microbiologiques », publié en 1982 par l'AFNOR et le CNERNA.

8.2.1. *Analyses physico-chimiques*

Ces analyses ont pour but de vérifier :

- la conformité physique ou chimique de l'aliment appertisé et de son récipient par rapport aux spécifications précitées ;
- la conformité du poids total, ou du poids du produit égoutté, ou du poids respectif des constituants, avec les poids demandés ou annoncés par l'étiquetage.

8.2.2. *Examen microbiologique*

Le conditionnement des produits et les traitements thermiques doivent être réalisés de telle façon qu'aucune forme d'altération microbiologique ne puisse se produire.

Les examens (incubation, mesure du pH, examens microscopiques, ensemencements,...) ont pour objet de vérifier la stabilité biologique des produits et, éventuellement, d'apprécier la qualité des matières premières entrant dans la composition de la conserve appertisée ainsi que les conditions d'hygiène qui ont présidé à sa fabrication.

8.2.3. *Examen des caractères organoleptiques (aspect, odeur, saveur, texture,...)*

Cet examen permet de s'assurer que les produits livrés sont de qualité comparable à celle de l'échantillon déposé et accepté comme représentatif de la qualité demandée.

8.3. ***Conduite à tenir***

Tant à la réception qu'au moment de la mise en consommation, l'utilisateur doit s'assurer du bon état des conserves appertisées.

Les boîtes floches (dont l'un des fonds présente une convexité qui cède à la pression du doigt) et les boîtes bombées (boîte dont les deux fonds sont convexes et ne cèdent pas à la pression du doigt) doivent être écartées immédiatement du lot et éliminées ou entreposées dans un local ne contenant pas de produits alimentaires.

La consommation du contenu de ces boîtes peut avoir en effet de graves conséquences du point de vue sanitaire.

Le décret du 10 février 1955 précité précise d'ailleurs dans son article 4 que si plus de 25 % des boîtes d'un même lot présentent de tels défauts, ce lot doit être retourné au fabricant. Les services des fraudes doivent dans le même temps être avisés de ce fait.

D'autres défauts peuvent affecter les conserves appertisées et doivent éveiller la méfiance du consommateur et le conduire à écarter les récipients défectueux. Il s'agit notamment :

- des boîtes présentant des fuites révélées par l'apparition de suintements ou coulures ;
- des boîtes becquées qui présentent une pliure sur le métal des fonds ;
- des boîtes présentant une anomalie de serti ;
- des boîtes rouillées ;
- des boîtes fortement cabossées dont les sertis, la soudure ou l'agrafage du corps peuvent céder et présenter des microfuites.

Par contre, un affaissement léger du corps de la boîte ou une déformation légère ne peuvent à eux seuls justifier un retrait de la consommation.

Il existe des conserves appertisées dont les qualités organoleptiques s'améliorent avec le temps (ex. : sardines à l'huile). A l'inverse, certaines conserves appertisées à forte acidité (fruits au sirop, tomates, choucroute, poissons à la marinade par exemple) peuvent évoluer en raison de l'interaction de leur milieu de couverture avec le récipient, d'où la nécessité d'éviter un stockage prolongé.

A ces cas près, les autres conserves appertisées ne posent pas de problèmes particuliers. Elles doivent cependant être, dans la mesure du possible, utilisées lot par lot en évitant de laisser à l'écart des boîtes isolées.

Enfin, l'utilisateur doit, au moment de l'utilisation, s'assurer de la propreté des fonds et de l'ouvre-boîte avant de procéder à l'ouverture.

9. Garantie

Sous réserve de conditions de manutention et d'entreposage convenables, la durée de garantie s'étend jusqu'à la DLUO, sauf stipulation contraire du CCTP.

9.1. *Avaries couvertes*

Sont couvertes par la garantie du fournisseur les avaries citées au chapitre 8.

9.2. *Constatation des avaries*

La constatation des avaries doit, en principe, être faite contradictoirement avec le fournisseur ou son représentant accrédité, convoqué dans les délais compatibles avec les possibilités normales de déplacement.

En cas d'absence du fournisseur ou de son représentant ou en cas de force majeure, il est passé outre.

9.3. *Règlement des avaries*

Ce règlement est effectué selon les modalités fixées par le service acheteur.

9.4. *Enlèvement des boîtes rejetées*

Les boîtes rejetées doivent être enlevées par le fournisseur au lieu d'entreposage ou de constatation (selon le cas), dans un délai de 15 jours à compter de la notification de la décision de rejet.

En cas de refus de la fourniture pour des raisons de défaut de salubrité, la collectivité avise systématiquement et sans délai les services départementaux compétents (services vétérinaires, répression des fraudes,...), qui décident de la destination à donner.

10. Dispositions particulières

Chaque variété de conserves appertisées doit répondre aux définitions réglementaires et aux spécifications approuvées par le GPEM/DA, ou résultant des usages loyaux du commerce édictés par les centres techniques ou organismes professionnels agréés par les ministères intéressés.

ANNEXE

LISTE DES NORMES AFNOR PORTANT SUR LES CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES CONSERVES APPERTISÉES PUBLIÉES AU 1er JUIN 1994

CODE	TITRE DU DOCUMENT
NF V 08-401	Microbiologie alimentaire. Conserves de pH supérieur ou égal à 4,5. Contrôle de la stabilité
NF V 08-402	Microbiologie alimentaire. Conserve de pH inférieur à 4,5. Contrôle de la stabilité à 32 °C
NF V 08-403	Conserves. Méthode de prélèvement aseptique en vue de l'analyse microbiologique
NF V 08-404	Microbiologie alimentaire. Conserves. Recherche de *Bacillus thermophiles*
NF V 08-405	Microbiologie alimentaire. Conserves. Recherche de *Clostridium thermophiles*
NF V 08-406	Microbiologie alimentaire. Conserves. Détermination du pH (méthode de référence)
NF V 08-407	Microbiologie alimentaire. Matières premières entrant dans la composition des cnserves. Dénombrement des spores thermorésistantes de *Bacillus* et *Clostridium thermophiles*. Technique du nombre le plus probable
NF H 33-001	Récipients métalliques étanches pour denrées alimentaires. Boîtes à conserves. Caractéristiques géométriques
NF H 33-003	Récipients métalliques étanches pour denrées alimentaires. Boîtes à conserves. Vocabulaire désignation. Dimensions nominales
NF H 33-004	Récipients métalliques étanches pour denrées alimentaires. Boîtes à conserves. Capacité. Méthodes de mesure
NF H 00-061	Emballages pour certains produits alimentaires préemballés. Capacités des récipients en verre et métalliques
NF V 63-001	Conserves appertisées de maquereaux. Spécifications
NF A 36-142	Fer chromé électrolytique
NF H 36-143	Fer blanc électrolytique
NF A 36-144	Fer noir laminé à froid en bobine destiné à la fabrication de fer blanc ou de fer chromé électrolytique
NF A 50-481	Aluminium et alliages d'aluminium. Bandes et formats pour boîtes rigides et capsules rigides

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES

Pommes de terre préfrites fraîches

Spécification technique

Supplément n° 2 au fascicule n° 5541-V
« Fruits et légumes » 1994

Guide n° D 7-94 relatif aux caractéristiques générales des conserves appertisées et produits assimilés, proposé par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires et adopté le 26 mai 1994 par la section technique de la Commission centrale des marchés.

CIRCULAIRE DE PRÉSENTATION

Cette spécification a été élaborée par un groupe de travail constitué de représentants des collectivités et de la profession dans le cadre du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires, à la suite d'une demande exprimée par des acheteurs publics de disposer d'un certain nombre de spécifications techniques relatives aux pommes de terre préfrites fraîches.

Ce texte définit les matières premières, le produit fini et précise leurs caractéristiques qualitatives et quantitatives.

Les différentes dénominations des produits finis en fonction de leur présentation et de leurs dimensions sont précisées.

Il est rappelé que :

- ce produit réfrigéré doit être conservé, depuis la fabrication jusqu'à la remise au consommateur, à une température comprise entre 1 °C et 4 °C ;
- pour avoir droit au qualitatif « frais », ce produit ne doit pas avoir été conservé grâce à l'emploi de tout traitement ou l'addition de toute substance destinée à allonger sa durée de conservation.

L'annexe précise les critères microbiologiques applicables à ces produits et les conditions d'interprétation des résultats.

1. Objet

La présente spécification technique a pour objet de fixer les caractéristiques qualitatives et quantitatives des pommes de terre préfrites fraîches.

2. Références réglementaires

Décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié concernant notamment les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux (*JO* du 15 février 1973, du 26 janvier 1990, du 10 juillet 1992 et du 19 janvier 1994).

Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 modifié relatif au contrôle métrologique de certains préemballages (*JO* du 16 février 1978 et du 24 janvier 1990).

Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou des services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires (*JO* du 21 décembre 1984 et du 22 février 1991).

Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène pour les produits végétaux (*JO* du 4 mai 1991).

Arrêté interministériel du 20 octobre 1978 modifié du ministre de l'industrie et du ministre de l'agriculture relatif au contrôle métrologique de certains préemballages (*JO* du 22 novembre 1978, du 1er mars 1980, du 29 août 1990 et du 1er avril 1993).

Arrêté interministériel du 7 décembre 1984 modifié relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (*JO* du 21 décembre 1984, du 17 juillet 1992 et du 10 août 1994).

Arrêté interministériel du 7 décembre 1984 modifié relatif à l'indication de la date du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (*JO* du 21 décembre 1984 et du 19 mars 1991).

Arrêté interministériel du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés (*JO* du 21 décembre 1984).

Arrêté du ministre de l'économie du 13 mars 1992 relatif au contrôle microbiologique des produits végétaux ou d'origine végétale (*JO* du 7 avril 1992 ; BOCCRF des 30 mai et 5 septembre 1992).

Note adoptée par le Conseil national de la consommation le 8 février 1990 concernant l'emploi du terme « frais » en matière de denrées alimentaires (BOCCRF des 22 février 1990 et 31 mars 1992).

3. Définition et traitement

Les présentes dispositions concernent les pommes de terre ayant été soumises à une précuisson dans un bain de friture, suivie d'un refroidissement rapide, et conservées en permanence éventuellement sous atmosphère contrôlée jusqu'à la remise au consommateur à une température comprise entre 1 °C et 4 °C. La durée de conservation est établie sous la responsabilité du conditionneur.

Pour avoir droit au qualificatif « frais », ce produit alimentaire doit satisfaire à une triple condition :

- posséder, au moment de la vente, les caractéristiques essentielles, notamment organoleptiques et hygiéniques, qu'il présentait lors de la production ou de la fabrication ;

- ne pas avoir été conservé grâce à l'emploi de tout traitement ou à l'addition de toute substance destiné à stopper l'activité des enzymes et de la microflore, exception faite de la réfrigération et, dans certains cas, de la pasteurisation ;
- avoir été produit ou fabriqué depuis moins de trente jours.

4. Présentations et dénominations

Les pommes de terre préfrites fraîches doivent être présentées et dénommées conformément aux dispositions suivantes :

- les pommes de terre coupées en morceaux de forme oblongue dont n'importe quelle section présente des côtés pratiquement parallèles sont dénommées :
  - « frites préfrites fraîches » ou « pommes frites fraîches préfrites » lorsque la section transversale, dans sa plus grande dimension, est comprise entre 7 et 18 millimètres ;
  - « pommes allumettes préfrites fraîches » lorsque la section transversale, dans sa plus grande dimension, est comprise entre 5 et 7 millimètres.
- les pommes de terre entières, obtenues à partir de tubercules entiers d'un calibre inférieur à 35 millimètres, sont dénommées « pommes parisiennes préfrites fraîches » ou « pommes sautées entières préfrites fraîches » ;
- les pommes de terre en rondelles d'une épaisseur minimum de 4 millimètres et maximum de 10 millimètres sont dénommées « pommes sautées en rondelles préfrites fraîches » ;
- les pommes de terre en dés dont les dimensions sont comprises entre 6 et 17,5 millimètres sont dénommées « pommes à rissoler préfrites fraîches » ou « pommes rissolées préfrites fraîches » ;

Le calibre est mesuré sur le produit fini à l'ouverture de l'emballage.

Il appartient à l'acheteur public de préciser le calibre souhaité lors de l'appel d'offres.

5. Caractéristiques des matières premières et des produits finis

5.1. *Caractéristiques des matières premières mises en œuvre*

Les pommes de terre préfrites fraîches sont préparées à partir de tubercules de pommes de terre :

- conformes aux caractéristiques des variétés issues de l'espèce *Solanum tuberosum L* ;
- appartenant à des variétés rigoureusement sélectionnées satisfaisant aux spécifications fixées par la réglementation en vigueur ;
- propres à la consommation humaine, frais, fermes, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goûts étrangers ;
- exempts de traces de produits de traitement ou de résidus de pesticides, au-delà des doses autorisées.

Les traitements destinés à stabiliser les tubercules doivent intervenir dans les meilleurs délais en fonction de la récolte.

L'inspection et le triage du lot de matières premières utilisées doivent permettre l'élimination des tubercules verdis, gelés, meurtris, coupés, ceux atteints de pourriture sèche ou humide, de mildiou et, en général, de lésions parasitaires, ainsi que de toute altération ou de tout défaut interne ou externe grave.

La préparation technique nécessaire comprend les opérations de nettoyage, de lavage, d'épluchage, éventuellement de coupe, de blanchiment et de précuisson dans un bain de matière grasse pour friture, ou de plusieurs matières grasses conformément à la réglementation en vigueur, c'est-à-dire présentant une teneur en acide linolénique ne dépassant pas 2 %.

5.2. *Caractéristiques des produits finis*

5.2.1. *A l'ouverture des emballages*

A l'ouverture des emballages les pommes de terre préfrites fraîches doivent être :

- raisonnablement exemptes d'unités brisées ou écrasées ;
- de couleur relativement uniforme, comportant peu de taches ou de décoloration ;
- propres, saines et dépourvues de corps étrangers ;
- sans fragments carbonisés ;
- exemptes de toute saveur ou odeur étrangère, et conformes aux spécifications techniques suivantes :
  - taux de matières grasses : 9 % maximum ;
  - teneur en eau : 72 % maximum.

Les produits finis livrés doivent satisfaire aux critères microbiologiques précisés en annexe, depuis leur livraison jusqu'à leur date limite de consommation.

5.2.2. *Après une cuisson normale*

Après une cuisson normale (1) les pommes de terre préfrites fraîches doivent :

- présenter une coloration dorée raisonnablement uniforme ;
- avoir une consistance caractéristique du produit sans être ni trop dures ni trop molles ou pâteuses.

5.2.3. *Définition des défauts physico-chimiques (à l'ouverture des emballages)*

5.2.3.1. Couleur

La couleur des pommes de terres préfrites fraîches doit être relativement uniforme, mais des défauts d'apparence (taches ou colorations) propres à la matière première ou provoqués lors de la transformation par action mécanique, peuvent être admis.

Est considérée comme tachée ou décolorée toute unité :

- tachée ou décolorée, par l'effet de facteurs mécaniques ou pathologiques, ou de parasites, ou par défaut de friture ;
- présentant des parties verdies par l'exposition des tubercules à la lumière ;
- présentant des germes ou fragments de germes apparents (yeux).

A. – Défaut mineur :

- tache très sombre ou décoloration très marquée de dimension égale à la superficie d'un cercle de diamètre égal ou supérieur à 3 millimètres et inférieur à 5 millimètres de diamètre, ou au volume d'une sphère de même diamètre ;
- tache ou décoloration légère de dimension égale à la superficie d'un cercle de diamètre égal ou supérieur à 5 millimètres et inférieur à 10 millimètres ou au volume d'une sphère de même diamètre.

Les taches d'une taille inférieure à celles indiquées sous cette rubrique ne sont pas considérées comme des défauts.

(1) *Cf.* la spécification E1-79 du GPEM/DA, annexe 2 relative à la mise en œuvre des corps gras dans l'alimentation.

B. – Défaut majeur :

– tache très sombre ou décoloration très marquée de dimension égale ou supérieure à la superficie d'un cercle de 5 millimètres de diamètre au minimum, ou au volume d'une sphère de même diamètre ;

– tache ou décoloration légère de dimension égale ou supérieure à la superficie d'un cercle de 10 millimètres de diamètre, ou au volume d'une sphère de même diamètre.

Les taches d'une taille inférieure à celles indiquées sous la rubrique « défaut majeur » ne peuvent être considérées comme des défauts mineurs que si elles entrent dans la définition de ceux-ci.

5.2.3.2. Taille

La qualité des pommes de terre préfrites fraîches s'apprécie sur le plan de la taille par rapport aux défauts suivants :

C. – Petit bout et fausse coupe :

– pour les pommes frites et pommes allumettes, morceau dont la longueur est inférieure à 30 millimètres et possédant au moins un bord non rectiligne ;

– pour les pommes rissolées, dé dont le volume diffère de plus de 50 % en plus ou en moins de la moyenne du lot.

D. – Unités brisées :

– pour les pommes parisiennes ou pommes sautées entières et pour les pommes sautées en rondelles : fragments de forme irrégulière ne correspondant pas à la conformation prévue pour ce type de présentation.

5.2.3.3. Taux de tolérance des défauts physico-chimiques

Un échantillon est considéré comme conforme lorsque le pourcentage de pommes de terre présentant des défauts physico-chimiques ne dépasse pas les tolérances définies ci-après :

DÉFAUTS	POMMES FRITES Frites Pommes allumettes	POMMES ALLUMETTES Pommes sautées entières ou en rondelles	POMMES À RISSOLER Pommes rissolées
A. - Couleur tache majeure	8 % nombre	8 % nombre	5 % masse
B. - Couleur tache mineure	15 % nombre	20 % nombre	5 % masse
C. - Petits bouts ou fausses coupes	6 % masse	-	12 % masse
D. - Unités brisées	-	1 % masse	-

L'échantillon est déclaré défectueux :

1. Si la somme des taches majeures et des taches mineures est supérieure à :

– 20 % en nombre pour les pommes de terre frites fraîches préfrites et pour les pommes allumettes préfrites fraîches ;

– 23 % en nombre pour les pommes parisiennes ou sautées préfrites fraîches.

2. Si le taux de l'un quelconque des défauts ci-dessus est supérieur à une fois et demie la tolérance.

5.3. *Additifs*

Ne pourront être utilisés que les additifs autorisés par la réglementation.

6. Conditionnement

Les pommes de terre préfrites fraîches doivent être conditionnées en emballages présentant la résistance et l'étanchéité nécessaires au maintien du produit en bon état de conservation, dont les matériaux constitutifs sont conformes à la réglementation concernant les matériaux placés au contact des denrées alimentaires.

Les emballages doivent être entreposés au froid, à une température comprise entre 1 °C et 4 °C.

7. Etiquetage

Les emballages doivent porter les mentions exigées par la réglementation en vigueur conformément aux dispositions de la recommandation n° D 6-87 du GPEM/DA sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

L'emballage extérieur des produits livrés aux collectivités pour y être préparés, transformés, fractionnés ou débités doivent porter au moins les mentions suivantes :

- dénomination de vente (*cf.* supra § 3 pour droit au qualificatif « frais ») ;
- indication du calibre ;
- date limite de consommation et conditions particulières de conservation ;
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur établi dans l'Union européenne.

Chaque préemballage doit porter une indication permettant d'identifier le lot de fabrication. Ce dernier peut également être identifié par la date limite de consommation indiquée en clair (jour, mois, année).

Les mentions ci-après peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent ou ont été envoyés avant ou en même temps que la livraison :

- liste des ingrédients ;
- quantité nette ;
- lieu d'origine ou de provenance dans le cas où l'omission de cette mention est susceptible d'induire le consommateur en erreur ;
- mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation (notamment temps de cuisson finale à la charge de l'acheteur) ;
- indication de la nature de la matière grasse utilisée et, en cas de mélange, des proportions respectives dans la liste des ingrédients.

Par rapport aux dispositions réglementaires susvisées, le cahier des charges peut prescrire des indications supplémentaires.

8. Prescriptions communes aux vérifications

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées à la diligence du gestionnaire de la personne publique.

8.1. *Vérification quantitative*

La vérification quantitative comporte, outre les opérations habituelles de comptage, la vérification de l'état des emballages et des mentions exigées ainsi que le contrôle de la quantité nette de chaque lot conformément aux dispositions réglementaires relatives au contrôle métrologique de certains préemballages.

8.2. *Vérification qualitative*

Elle comporte tous les examens nécessaires au contrôle :

- de la conformité du produit et de son emballage avec les spécifications exigées ;
- du niveau de la qualité organoleptique de la fourniture par rapport à celui des échantillons déposés au moment de l'appel d'offres.

L'échantillon est constitué par deux emballages unitaires par produit sauf dans le cas du contrôle des caractéristiques microbiologiques pour lequel l'échantillon est constitué par cinq emballages unitaires par produit.

8.3. *Décisions consécutives aux vérifications*

Les décisions consécutives aux vérifications quantitatives et qualitatives des produits visés par la présente spécification sont prises sur les bases suivantes :

CONTRÔLE	RÉSULTATS	DÉCISIONS
Lot : Quantité nette nominale	Conforme aux dispositions du décret relatif au contrôle métrologique des préemballages (décret n° 78-166 du 31 janvier 1978, *J.O.* du 16 février 1978)	Acceptation
	Non conforme aux dispositions du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978	Refus
Echantillon : Taux d'humidité	Inférieur ou égal à 72 %	Acceptation
	Supérieur à 72 %	Refus
Taux de matières grasses	Inférieur ou égal à 9 %	Acceptation
	Supérieur à 9 %	Refus
Caractéristiques microbiologiques	Satisfaisant ou acceptable	Acceptation
	Non satisfaisant	Refus
Caractéristiques physico-chimiques	Taux de défauts compris dans les tolérances	Acceptation
	Taux de défauts supérieur aux tolérances	Refus
Date limite de consommation	Respectée	Acceptation
	Non respectée	Refus
Température à cœur du produit	Comprise entre 1 °C et 4 °C	Acceptation
	Supérieure à 4 °C et inférieure à 1 °C	Refus
Conditionnement	Intact	Acceptation
	Altéré	Refus

ANNEXE

POMMES DE TERRE PRÉFRITES FRAÎCHES CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

1. Critères microbiologiques applicables aux pommes de terre préfrites fraîches

	n	c	m	M
Escherichia coli/g	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	5	2	10^3	10^4
Listeria monocytogenes/g	5	0	10^2	-

Remarque :

Les entreprises veilleront, dans le cadre de la fixation de la date limite de consommation de leurs produits, à prendre en compte l'évolution de la flore lactique sur MRS (milieu de culture spécifique) et des levures.

2. Interprétation des résultats et méthodes d'analyse

2.1. *Interprétation des résultats*

2.1.1. Les critères microbiologiques mentionnés ci-dessus sont interprétés comme suit :

n = nombre d'unités composant l'échantillon.

c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

m (par gramme) = critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme satisfaisants. Pour tenir compte de la variabilité des dénombrements microbiens en milieux solides, le critère est affecté d'un facteur de variation de + ou − 1/2 intervalle logarithmique (sauf pour *Listeria monocytogenes*).

M (par gramme) = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas satisfaisants. Les tolérances liées aux techniques analytiques ne s'appliquent pas au seuil M.

Pour *Listeria monocytogenes* M = m (plan à deux classes).

Le lot échantillonné est considéré comme non satisfaisant en fonction des critères ci-dessus lorsque :

- le nombre d'unités présentant une contamination comprise entre le critère m augmenté de la tolérance analytique et le seuil M est supérieur à c ;
- ou une unité présente une contamination supérieure au seuil M ;
- ou, pour *Listeria monocytogenes,* une unité dépasse le seuil m (plan à 2 classes), en tenant compte de l'incertitude analytique (*cf.* ci-après).

2.1.2. Incertitude analytique relative à *Listeria monocytogenes*

La méthode de numération de *Listeria monocytogenes* (étalement d'une prise d'essai de 0,1 ml de la suspension mère sur une boîte de milieu sélectif) conduit à dénombrer, pour le seuil fixé (absence dans 0,01 gramme, soit inférieur à

100/gramme), moins de 1 colonie. La présence d'une seule colonie sur la boîte conduirait donc dans l'absolu à conclure au non-respect du critère (m = 100/gramme) alors que ce résultat est entaché d'une grande incertitude. En effet, selon les limites de confiance des estimations des petits nombres de colonies (norme ISO 7218 révisée ou V 08-054), il y a 95 chances sur 100 pour que la valeur réelle de la contamination pour 1, 2 ou 3 colonies sur la boîte soit en fait inférieure à 1.

Ainsi, lorsqu'une analyse fournit un résultat de 100 bactéries par gramme d'échantillon (ou 200 ou 300 bactéries/gramme) correspondant à 1 colonie dénombrée dans la prise d'essai (ou respectivement 2 ou 3 colonies), il ne s'agit que d'une estimation qui ne saurait être extrapolée à l'ensemble du prélèvement dont provient la prise d'essai. Ce n'est qu'à partir de 4 colonies dénombrées sur une boîte que l'on a 95 chances sur 100 d'avoir une contamination réelle égale ou supérieure à 1 bactérie par prise d'essai. C'est ainsi que l'on est amené à définir un équivalent à M, mentionné Me, qui est fixé à 400 bactéries par gramme d'échantillon.

De ce fait, seul un résultat d'analyse égal ou supérieur à 400 bactéries/gramme d'échantillon permet d'affirmer avec une probabilité de 95 % de ne pas se tromper que la contamination réelle est égale ou supérieure à 100 bactéries/gramme. Les résultats doivent donc être interprétés comme suit :

m = 100/g, Me = 400/g avec n = 5 et c = 2 (c = nombre d'unités tolérées entre m et Me).

2.2. *Méthodes d'analyse*

Les critères microbiologiques mentionnés ci-dessous sont vérifiés selon les modalités définies :

- à l'arrêté du ministre de l'économie du 13 mars 1992 (*JO* du 7 avril 1992) relatif au contrôle microbiologique des produits végétaux ou d'origine végétale ;
- aux BOCCRF des 30 mai et 5 septembre 1992 pour la méthode de dénombrement de *Listeria monocytogenes,* ou par une méthode d'efficacité équivalente prévue dans un autre Etat membre de l'Union européenne, ou toute autre méthode d'efficacité analogue. La taille de l'échantillon en vue de l'analyse microbiologique doit comprendre cinq unités.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Organisations professionnelles

Syndicat national des fabricants de pommes de terre surgelées et produits divers, 8, rue de l'Isly, 75008 Paris, tél. : 01-45-22-56-05, télécopie : 01-43-87-85-40.

Situation du marché

Le marché de la pomme de terre préfrite est approvisionné, en matière de produits transformés, par des produits à l'état surgelé et à l'état réfrigéré. Ces derniers se sont pour l'instant essentiellement développés dans la restauration hors foyer.

En ce qui concerne les produits visés par la présente spécification, la consommation française est de l'ordre de 40 000 tonnes par an ; elle est couverte par des productions française et communautaire.

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES

Spécification technique relative aux fruits et légumes surgelés

Supplément n° 3
à la brochure n° 5541-V

2000

Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA)

Spécification technique n° F 8-99 relative aux fruits et légumes surgelés, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 6 mai 1999.

CIRCULAIRE DE PRÉSENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative aux fruits et légumes surgelés.

Ce document comprend les spécifications techniques communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés et prévoit pour les légumes surgelés principalement commercialisés des spécifications particulières complémentaires.

La spécification technique n° F 8-99 du 6 mai 1999 abroge et remplace la décision modifiée de la section technique n° F 4-78 du 14 novembre 1978 portant sur les mêmes produits.

Elle fait l'objet du supplément n° 3 à la brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique :
  - dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (1) ;
- avec la spécification technique :
  - dans la brochure n° 5541-V (supplément n° 3) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'édition de l'ouvrage sera faite dans *Télégramme Marchés publics* (3).

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, 6, rue Louise-Weiss, télédoc 353, 75703 Paris Cedex 13, en répondant au questionnaire ci-après.

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 Aubervilliers Cedex.

(2) En vente à la Direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 Paris Cedex.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques, 6, rue Louise-Weiss, télédoc 353, 75703 Paris Cedex 13.

SPÉCIFICATION TECHNIQUE
RELATIVE AUX FRUITS ET LÉGUMES SURGELÉS

AVERTISSEMENT

La présente spécification technique abroge et remplace la décision modifiée de la section technique n° F 4-78 du 14 novembre 1978 portant sur les mêmes produits (brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels).

Les commentaires qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification technique.

I. – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES COMMUNES À L'ENSEMBLE DES FRUITS ET LÉGUMES SURGELÉS

1. Objet

Le présent document fixe les spécifications techniques communes à l'ensemble des fruits et légumes, y compris les champignons, soumis à un processus approprié de congélation dit surgélation (1) tel que défini par le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964, modifié par le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 et le décret n° 91-1230 du 3 décembre 1991, relatif aux denrées surgelées.

Sont expressément exclus des marchés publics de denrées alimentaires les fruits et légumes congelés par tout autre moyen.

Les fruits et légumes visés par les présentes spécifications peuvent être crus ou cuits ; ne sont pas visées les préparations élaborées de fruits et légumes telles que fruits ou légumes enrobés, gratins, etc.

Les annexes ci-après fixent en tant que de besoin les spécifications particulières applicables à certains fruits ou légumes surgelés ou à leurs préparations.

Sauf stipulations particulières du cahier des charges, aucune fourniture de fruits et légumes surgelés ne peut être effectuée dans le cadre d'un marché public de fourniture de fruits et légumes frais.

2. Rappel des dispositions réglementaires essentielles

2.1. Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des aliments (*JOCE* du 19 juillet 1993).

2.2. Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié relatif aux aliments surgelés (*JORF* du 13 septembre 1964).

2.3. Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 modifié par le décret n° 90-83 du 17 janvier 1990 (*JORF* des 16 février 1978 et 24 janvier 1990) relatif au contrôle métrologique des préemballages, et arrêté du 20 octobre 1978 modifié par l'arrêté du 24 mars 1993.

2.4. Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène pour les denrées végétales et d'origine végétale (*JORF* du 4 mai 1991).

2.5. Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux au contact des aliments (*JORF* du 10 juillet 1992).

2.6. Articles R. 112-1 à R. 112-33 du Code de la consommation, partie réglementaire concernant la présentation et l'étiquetage des denrées alimentaires (*JORF* du 3 avril 1997).

2.7. Arrêté du 21 mars 1985 concernant les masses nettes des fruits et légumes surgelés et des pommes de terre préfrites surgelées en préemballages (*JORF* du 5 avril 1985).

2.8. Arrêté du 28 mai 1997 relatif à l'hygiène de la transformation des denrées autres que les denrées animales et d'origine animale (*JORF* du 1er juillet 1997).

2.9. Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (*JORF* du 23 octobre 1997).

---

(1) La surgélation doit permettre de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale, ayant pour effet que la température dans tous ses points, après stabilisation thermique, est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à – 18 °C.

2.10. Arrêté du 19 mars 1998 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine (*JORF* du 19 mai 1998).

2.11. Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (*JORF* du 28 juillet 1998).

2.12. Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (*JORF* du 6 août 1998).

3. Spécifications de qualité

3.1. *Matières premières*

Les fruits et légumes mis en œuvre doivent être frais, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goût étrangers, et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques du GPEM/DA les concernant et aux prescriptions réglementaires.

Ils doivent être exempts de signes d'altération interne ou externe grave, de traces de produits de traitement, ou de résidus de pesticides au-delà du taux maximal autorisé.

Les traitements destinés à stabiliser les fruits et légumes doivent intervenir dans les meilleurs délais suivant leur récolte ou leur cueillette.

Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment vitamines, pigments et substances aromatiques.

3.2. *Produits finis*

A l'ouverture des emballages, les fruits et légumes doivent présenter une couleur homogène, caractéristique de l'espèce, régulière, sans marque de brunissement.

Leur saveur doit être exempte de toute saveur ou odeur étrangère. Les produits doivent être exempts de matières étrangères.

Pour les matières étrangères d'origine végétale ou minérale, les tolérances admises sont prévues dans les annexes ci-après propres à chaque légume ou fruit.

3.3. *Mélanges de légumes (y compris les champignons)*

Outre les dispositions figurant en 3.1 et 3.2, après surgélation chacun des constituants doit satisfaire aux caractéristiques précisées dans les spécifications techniques du GPEM/DA relatives à chacun des légumes surgelés, ou répondre aux exigences de qualité commerciales usuelles si ces spécifications n'existent pas.

Lors du mélange des différents constituants de brèves fluctuations de 3° C sont admises à la surface des produits. A l'issue de cette opération le produit doit être maintenu à une température en tous points inférieure ou égale à – 18 °C conformément à la réglementation.

L'appréciation des caractéristiques du mélange s'effectue sur un échantillon d'au moins 500 grammes. Les divers constituants sont séparés et pesés à l'état surgelé et les proportions établies par rapport à la masse totale calculée par addition des masses des divers constituants.

Commentaire :

Du fait de leur état, les fruits et légumes surgelés peuvent se briser lors de manipulations. Il est donc recommandé aux acheteurs de manipuler correctement les produits et de veiller au respect des températures.

4. Hygiène des fabrications. – Conditions d'entreposage et de transport

Les locaux d'équipement et la conduite des fabrications doivent satisfaire aux prescriptions réglementaires relatives à l'hygiène publique (*cf. supra,* paragraphes 2.1, 2.4, 2.8, 2.9, 2.10 et 2.11) et notamment à celles prévues dans le règlement sanitaire départemental.

Les fruits et légumes surgelés doivent également répondre aux dispositions réglementaires relatives aux conditions de transport (*cf. supra,* paragraphe 2.12) et de stockage (*cf. supra,* paragraphes 2.1 et 2.11). Notamment pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention (chargement et déchargement de la denrée dans un moyen de transport ou dans un local d'entreposage), il peut être toléré une élévation de la température à la surface des denrées de 3° C maximum.

5. Additifs

Pour la fabrication ou la conservation des fruits et légumes surgelés, sont seuls autorisés les additifs prévus par la réglementation en vigueur.

6. Conditionnement et emballage

6.1. *Emballage*

L'emballage utilisé doit satisfaire à la réglementation en vigueur (*cf. supra,* paragraphe 2.5), et notamment :

- conserver les propriétés organoleptiques et autres caractères qualitatifs du produit ;
- protéger le produit contre d'éventuelles contaminations et altérations ;
- ne communiquer au produit ni odeur, ni saveur, ni couleur ou autre caractéristique étrangère.

La fermeture de chaque emballage doit être définitive et inviolable.

Les fruits et légumes ne doivent être vendus que dans des emballages renfermant les poids nets fixés par la réglementation en vigueur (*cf. supra,* paragraphe 2.7).

6.2. *Etiquetage* (cf. supra, *paragraphes 2.2 et 2.6)*

Les mentions d'étiquetage obligatoires sont inscrites en caractères indélébiles et clairement lisibles sur chaque préemballage.

Celles prévues dans la colonne 1 du tableau ci-après figurent sur chaque préemballage (ou conditionnement).

Cependant, si les denrées sont destinées aux collectivités pour y être préparées, transformées ou fractionnées, ces mentions, à l'exception du numéro de lot qui doit figurer sur le préemballage, peuvent ne figurer que sur l'emballage de regroupement et les documents commerciaux conformément aux colonnes 3 et 4 du tableau ci-après.

Pour les dénominations prévues dans les annexes ci-après, l'emploi de désignations de qualité et de qualificatifs autres que ceux précisés dans les spécifications propres à chaque produit est interdit.

En plus des modes de présentation prévus dans les annexes ci-après, tout autre mode de présentation du produit est admis à condition :

- qu'il soit suffisamment différent des modes de présentation exposés dans la présente décision ;
- qu'il satisfasse à toutes les autres exigences de la présente spécification technique ;
- qu'il soit décrit de manière appropriée sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas, pour le consommateur, possibilité de confusion ou d'erreur.

Les mentions d'étiquetage obligatoires figurent dans le tableau ci-après

	MENTIONS DEVANT FIGURER sur le préemballage, sauf exception réglementaire (*cf. supra*, paragraphe 6.2, 3e alinéa)	MENTIONS DEVANT FIGURER sur l'emballage de regroupement et les documents commerciaux lorsque le préemballage n'est pas étiqueté conformément à la colonne 2	
Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Mentions / Support	Conditionnement ou étiquette liée à celui-ci	Emballage de regroupement	Documents commerciaux (1)
Dénomination et qualificatif « surgelés ».	X	X	X
Quantité nette.	X	X	X
Identification du lot de fabrication (2).	X	X	X
Date de durabilité minimale « à consommer de préférence avant fin (ou avant le) » (3).	X	X	X
Liste des ingrédients.	X		X
Nom et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans la CEE (4).	X	X	X
Lieu d'origine lorsque son omission est de nature à créer une confusion sur l'origine ou la provenance réelle des denrées.	X		X
Mode d'emploi et de conservation chez l'utilisateur.	X		X
Mention « ne pas recongeler après décongélation ».	X	X	X

(1) Il s'agit des documents (bon de livraison, facture...) qui accompagnent la denrée ou ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que celle-ci. Si ces mentions ne figurent pas sur l'emballage, elles doivent figurer sur les documents commerciaux.

(2) L'identification du lot de fabrication sur le préemballage est obligatoire dans tous les cas.

(3) Cette date lorsqu'elle est indiquée en clair (jour, mois, année) peut servir à identifier le lot de fabrication.

(4) Si ces noms et adresses ne correspondent ni à l'importateur, ni à l'emplisseur, ni à celui qui fait faire l'emplissage, établis dans la Communauté, l'étiquetage doit comporter en outre le numéro d'emballeur sous la forme « EMB » suivi du code géographique national (numéro à cinq chiffres).

Commentaire :

L'indication sur chaque conditionnement se trouvant dans l'emballage de regroupement de la dénomination de vente du produit et des autres mentions d'étiquetage prévues à la colonne 1 du tableau ci-dessus) en plus de l'identification du lot de fabrication, peut constituer pour l'acheteur un critère de choix de l'offre. Ces indications permettront d'aider l'acheteur à assurer la traçabilité de ses produits.

L'arrêté du 29 septembre 1997 (cf. 2.9) *réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où seront préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale prévoque l'établissement devra mettre en place une traçabilité.*

7. Ancienneté de fabrication

Les légumes surgelés doivent provenir de l'une des récoltes effectuées au cours des deux années précédant celle de la livraison.

8. Échantillonnage des lots

Afin de pouvoir apprécier les différentes caractéristiques des produits surgelés les prélèvements d'échantillons, tant pour le choix du titulaire du marché que pour le contrôle des marchandises livrées, seront effectués suivant le plan d'échantillonnage suivant :

8.1. *Lot de moins de 35 000 individus*

Pour un lot de moins de 35 000 individus, un échantillon de huit unités (préemballages) est prélevé au hasard dans le lot.

Ce lot :

- est accepté s'il comporte un défectueux ;
- est refusé s'il comporte deux défectueux (1).

8.2. *Lot de plus de 35 000 individus*

Pour un lot de plus de 35 000 individus, un échantillon de treize unités (préemballages) est prélevé au hasard dans le lot.

Ce lot :

- est accepté s'il comporte 2 défectueux ;
- est refusé s'il comporte 3 défectueux.

8.3. *Litige*

En cas de litige, l'échantillon doit être de vingt unités. Dans ce cas, les critères d'acceptation sont : acceptation : 3 défectueux ; refus : 4 défectueux.

Ces échantillons ont pour but :

- l'appréciation préalable des caractères organoleptiques des produits offerts, et éventuellement des caractères analytiques ;
- de vérifier la conformité des caractéristiques des produits livrés par rapport aux échantillons retenus.

Commentaire :

Le plan d'échantillonnage portant sur huit unités peut être allégé ou non en fonction des anomalies rencontrées, de l'existence d'une démarche qualité de la part du fournisseur... Ainsi, lorsque les contrôles font apparaître une régularité dans la qualité des fabrications, ce plan peut être remplacé par des prélèvements par sondages d'un nombre d'unités inférieur à huit.

9. Admission de la fourniture

9.1. *Contrôle quantitatif*

Il a pour but de vérifier que le poids net indiqué sur les emballages est respecté ; il peut dans un premier temps être effectué par sondage.

En cas d'anomalie, il convient d'effectuer un contrôle métrologique conforme aux dispositions réglementaires (*cf.* 2.4).

9.2. *Contrôle qualitatif*

9.2.1. *Analyses physiques*

Elles ont pour but de vérifier :

- que la fourniture n'a subi depuis sa fabrication aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité et que sa température est en tous points inférieure ou égale à – 18 °C ;

(1) Plan d'échantillonnage extrait de la norme AFNOR NF X 06022.

- l'intégrité des emballages et leur état de propreté (notamment, absence de cernes et auréoles) ;
- la conformité du marquage ;
- la conformité du poids net ou du poids respectif des ingrédients avec les chiffres donnés dans le cahier des charges.

Sont applicables pour ces contrôles les méthodes citées ci-après :

- la méthode de contrôle des températures : arrêté du 19 mars 1998 (*cf.* 2.10) ;
- la méthode de décongélation : CAC/RM 32/1970 (1) ;
- la méthode de cuisson : CAC/RM 33/1970 (1).

9.2.2. *Examen des caractères organoleptiques (aspect, odeur, saveur)*

Cet examen permet de s'assurer que les produits livrés sont de qualité comparable, soit à celle de l'échantillon présenté, soit à celle fixée dans la présente spécification, soit à celle fixée de manière contractuelle dans le cahier des charges.

9.2.3. *Examens microbiologique et chimique*

Le contrôle en vue d'un examen bactériologique ne doit porter que sur des unités entières. Ces échantillons doivent parvenir au laboratoire sans avoir subi de décongélation.

Ces examens ont pour objet :

- de vérifier que le traitement de surgélation a bien eu pour effet d'assurer la stabilité biologique ; les légumes surgelés blanchis ne doivent pas présenter une activité enzymatique résiduelle anormale (il ne doit pas y avoir de développement anormal de couleur de l'échantillon écrasé ou coupé en présence d'égale quantité de solution aqueuse à 0,5 pour 100 de gaïacol et d'eau oxygénée à 1,5 pour 100 pendant une minute) ;
- d'apprécier la qualité des matières premières entrant dans la composition de la denrée ainsi que les conditions d'hygiène qui ont présidé à sa fabrication.

9.2.3.1. Critères microbiologiques applicables aux légumes blanchis ou cuits, aux légumes et champignons de couche non blanchis

Les légumes surgelés doivent satisfaire aux critères microbiologiques ci-après.

Pour les mélanges de légumes contenant des légumes non blanchis, les critères applicables au produit sont ceux retenus pour les légumes non blanchis.

A. – *Escherichia coli*

Le plan d'échantillonnage, et les valeurs limites sont :

	n	c	m/g	M/g
Étape de la surgélation (1), (2)	5	2	10	10^2
Étape du conditionnement (3)	5	2	10	10^2

(1) Pour les champignons de couche non blanchis, seule est visée l'étape du conditionnement.
(2) Le critère est applicable à la sortie de l'opération de surgélation.
(3) Le critère est applicable dès la sortie de l'opération de conditionnement et jusqu'à la fin de la durée de vie des produits.

(1) Méthodes du Codex alimentarius.

Il s'agit d'une spécification de produit fini indicative dont le dépassement n'implique pas le retrait des produits de la commercialisation.

Le non-respect des critères concernant *Escherichia coli* doit conduire le responsable de la fabrication à rechercher les causes du dépassement et, selon les résultats, à modifier les options de maîtrise et de surveillance pour améliorer l'hygiène des fabrications.

Lorsque le dépassement est constaté au stade de la distribution, la recherche des causes de celui-ci doit également porter sur les phases de transport et de stockage, notamment en ce qui concerne les conditions de température.

B. – *Listeria monocytogènes*

Le plan d'échantillonnage (à deux classes) et les valeurs limites sont :

	n	c	m/g
Étape du conditionnement	5	0	10^2

Le critère est applicable dès la sortie de l'opération de conditionnement et jusqu'à la fin de la durée de vie des produits.

Le non-respect du critère relatif à *Listeria monocytogenes* conduit au rappel des produits et à la mise en place des mesures correctives nécessaires.

9.2.3.2. Méthodes d'analyse

Les critères microbiologiques mentionnés ci-dessus sont vérifiés selon les modalités définies :

- par l'arrêté du ministre de l'économie du 13 mars 1992 (*Journal officiel* de la République française du 7 avril 1992) relatif au contrôle microbiologique des produits végétaux et d'origine végétale ;
- aux *BO* CCRF des 30 mai et 5 septembre 1992 pour la méthode de dénombrement de *Listeria monocytogenes,* ou par une méthode d'efficacité équivalente prévue dans un autre État membre de l'Union européenne, ou toute autre méthode d'efficacité analogue. La taille de l'échantillon en vue de l'analyse microbiologique doit comprendre cinq unités.

9.2.3.3. Interprétation des résultats

Les critères microbiologiques mentionnés ci-dessous sont interprétés comme suit :

- n : nombre d'unités composant l'échantillon ;
- c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M ;
- m (par gramme) : critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme satisfaisants. Pour tenir compte de la variabilité des dénombrements microbiens en milieux solides, le critère est affecté d'un facteur de variation de + ou – $^1/_2$ intervalle logarithmique (sauf pour *Listeria monocytogenes*) ;
- M (par gramme) : seuil limite d'acceptabilité dans les plans à trois classes, au-delà duquel les résultats ne sont pas satisfaisants. Les tolérances liées aux techniques analytiques ne s'appliquent pas au seuil M.

Pour la *Listeria monocytogenes* M = m (plan à deux classes).

Le lot échantillonné est déclaré non satisfaisant en fonction des critères indiqués ci-dessus (*cf. supra* paragraphe 9.2.3.1) lorsque :

- le nombre d'unités présentant une contamination comprise entre m augmenté de la tolérance analytique et le seuil M est supérieur à c ;
- ou une unité présente une contamination supérieure au seuil M ;
- ou pour *Listeria monocytogenes* une unité dépasse m (plan à deux classes), en tenant compte de l'incertitude analytique (*cf. supra* paragraphe 9.2.3.1, B).

Nota : La méthode de numération de *Listeria monocytogenes* (étalement d'une prise d'essai de 0,1 millilitre de la suspension mère sur une boîte de milieu sélectif) conduit à dénombrer, pour le seuil fixé (absence dans 0,01 gramme soit inférieur à 100/gramme) moins d'une colonie. La présence d'une seule colonie sur la boîte conduirait donc, dans l'absolu, à conclure au non-respect du critère (m = 100/gramme) alors que ce résultat est entaché d'une grande incertitude. En effet, selon les limites de confiance des estimations des petits nombres de colonies (ISO 7218 révisés ou V 08-054), il y a 95 chances sur 100 pour que la valeur réelle de la contamination pour 1,2 ou 3 colonies sur la boîte soit en fait inférieure à 1.

Ainsi, lorsqu'une analyse fournit un résultat de 100 bactéries par gramme d'échantillon (ou 200 ou 300 bactéries/gramme) correspondant à 1 colonie dénombrée dans la prise d'essai (ou respectivement 2 ou 3 colonies), il ne s'agit que d'une estimation qui ne saurait être extrapolée à l'ensemble du prélèvement dont provient la prise d'essai. Ce n'est qu'à partir de 4 colonies dénombrées sur une boîte que l'on a 95 chances sur 100 d'avoir une contamination réelle égale ou supérieure à 1 bactérie par prise d'essai. C'est ainsi que l'on est amené à définir un équivalent à M mentionné Me qui est fixé à 400 bactéries par gramme d'échantillon.

De ce fait, seul un résultat d'analyse égale ou supérieur à 400 bactéries/gramme d'échantillon permet d'affirmer, avec une probabilité de 95 % de ne pas se tromper, que la contamination réelle est égale ou supérieure à 100 bactéries/gramme. Les résultats doivent donc être interprétés comme suit :

m = 100/gramme, Me = 400/gramme avec n = 5 et c = 2 (c = nombre d'unités tolérées entre m et Me).

II. – ANNEXES

Spécifications techniques particulières à certains fruits ou légumes surgelés

ANNEXE 1. – Spécifications applicables aux carottes surgelées

Aux dispositions suivantes, propres aux carottes surgelées, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les carottes surgelées conformes aux caractéristiques des variétés longues, rondes ou cylindriques issues de l'espèce *Daucus carota L.*

Les carottes destinées à être soumises à la surgélation doivent être fraîches, non ligneuses, propres, saines, soigneusement nettoyées, pelées, débarrassées de tout fragment de tige ou de radicelle.

Les carottes doivent être suffisamment blanchies avant l'opération de surgélation pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

2. Présentations et dénominations

Les carottes peuvent être présentées sous différentes formes auxquelles doivent correspondre les dénominations suivantes :

2.1. *Carottes entières surgelées*

Elles sont constituées par des carottes longues présentées entières n'ayant pas subi de coupe lors du process de fabrication. La mention du qualificatif « longues » dans la dénomination de vente est facultative. Les carottes entières doivent être calibrées.

2.2. *Carottes surgelées*

Elles sont constituées par des carottes longues, éventuellement coupées à une longueur supérieure à 40 mm.

2.3. *Carottes rondes ou carottes parisiennes surgelées*

Elles sont constituées par des carottes entières appartenant à des variétés dont l'extrémité est naturellement ronde ou arrondie. La mention du qualificatif « rondes » ou « parisiennes » dans la dénomination de vente est obligatoire. Les carottes doivent être calibrées.

L'appréciation du calibre est effectuée à l'aide d'un pied à coulisse dans le diamètre le plus petit, au point de la grosseur maximale, perpendiculairement à l'axe de la carotte, sur le produit décongelé.

La dénomination et la désignation du calibre pour les présentations précitées en 2.1, 2.2 et 2.3 doivent être conformes aux dispositions du tableau ci-après :

DÉNOMINATION OBLIGATOIRE	DIAMÈTRE EN MILLIMÈTRES	
	Rondes	Longues
Jeunes carottes miniatures	< 18	6-11
Jeunes carottes extra-fines	< 22	6-15
Jeunes carottes très fines	22-27	15-18
Jeunes carottes	-	6-18
Carottes fines	27-35	18-23
Carottes	moins de 35	6-23

2.4. *Rondelles de carottes ou carottes en rondelles surgelées*

Carottes découpées perpendiculairement à l'axe longitudinal en rondelles ayant une épaisseur comprise entre 2 et 8 mm et un diamètre maximal de 35 mm. La coupe peut être plane ou ondulée. A l'intérieur d'un même préemballage le calibre doit être homogène.

2.5. *Carottes en dés surgelées*

Carottes découpées en morceaux réguliers de forme parallélépipédique, dont la dimension la plus longue n'excède pas deux fois et demi la dimension la plus petite. A l'intérieur d'un même préemballage le calibre doit être homogène.

2.6. *Contrôle du calibre*

Le contrôle du calibre est effectué sur le produit décongelé. Le produit doit contenir au minimum :

- 80 % en nombre de carottes du calibre déclaré, pour les présentations « carottes entières » (*cf.* paragraphe 2.1), « carottes » (*cf.* paragraphe 2.2) et « carottes rondes ou parisiennes » (*cf.* paragraphe 2.3) ;
- 80 % en masse mesuré dans le plus petit diamètre de carottes du calibre déclaré, pour la présentation « rondelles de carottes » (*cf.* paragraphe 2.4).

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, les carottes surgelées doivent être :

- de coloration sensiblement uniforme ;
- propres, saines ;
- exemptes de parties dures ou ligneuses ;
- normalement développées ;
- pratiquement exemptes de meurtrissures ;
- pratiquement exemptes de lésions mécaniques ;
- raisonnablement exemptes de collets verts et noirs ;
- pratiquement exemptes de matières végétales étrangères ;
- pratiquement exemptes de zones non pelées.

3.2. *Définition des défauts*

A. – Défaut de coloration

Carottes de couleur hétérogène ou de couleur différente (blanche ou jaune) sur plus de 50 % de sa surface.

Pour les dés et rondelles il s'agit d'unités de couleur verte, noire ou blanche sur plus de 50 % de la surface.

B. – Taches

Sont considérées comme taches les altérations parasitaires, décolorations et les zones non pelées, de diamètre plus grand que 5 mm.

C. – Collet noir ou vert

Anneau noir ou vert foncé au niveau du collet (un anneau vert clair au collet n'est pas considéré comme un défaut), *à l'exclusion des dés.*

D. – Tige verte

Morceau de pétiole vert de longueur supérieure à 2 mm, *à l'exclusion des dés.*

E. – Carottes mal formées

Carottes difformes ou présentant des crevasses de croissance (fente pouvant atteindre le cœur), *à l'exclusion des dés.*

F. – Lésions mécaniques

Carottes fissurées, brisées, écrasées ou effilochées pour les carottes entières.

G. – Matières végétales étrangères

Matières végétales provenant notamment des plants de carottes (tiges, feuilles, etc.).

H. – Petits bouts de carottes

Carottes de longueur inférieure à 25 mm pour les extra-fines, 30 mm pour les autres calibres, *à l'exclusion des dés et rondelles.*

Pour les dés et rondelles exclusivement :

I. – Débris

Cubes dont les dimensions sont inférieures au tiers de celles prévues pour les dés (*cf.* paragraphe 2.5) ou $^1/_2$ rondelle en ce qui concerne la présentation en rondelles (*cf.* paragraphe 2.4).

Pour les dés exclusivement :

J. – Fausses coupes

Cubes dont l'une des dimensions est supérieure à deux fois la coupe déclarée.

3.3. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon de 500 g à l'état congelé.

3.3.1. *Tolérances applicables aux carottes entières, carottes rondes ou carottes parisiennes, et carottes*

Sont admises les tolérances ci-après exprimées en nombre ou en masse selon la nature des défauts :

DÉFAUTS	POURCENTAGE en nombre	POURCENTAGE en masse
A. Défaut de coloration	1	
B. Taches	10	
C. Collets noirs ou vert foncé	12	
D. Tiges vertes	3	
E. Carottes mal formées	3	
F. Lésions mécaniques	4	
G. Matières végétales étrangères	1 pièce	
H. Petits bouts		15

L'échantillon est déclaré défectueux :

- si la somme des défauts de A à F ci-dessus est supérieure à 22 % ;
- ou si l'un des défauts A, D, E ou F ci-dessus est supérieur au double de la tolérance prévue pour ce défaut.

3.3.2. *Tolérances applicables aux carottes en dés ou en rondelles*

DÉFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE		TOLÉRANCE en nombre
	Dés	Rondelles	
A. Défaut de coloration	5	5	
B. Taches	10	10	
C. Collets noirs ou verts		12	
D. Tiges vertes		2	
E. Carottes mal formées		6	
I. Débris	20	15	
J. Fausses coupes	10		
G. Matières végétales étrangères :			
- cubes			1 pièce/kilogramme
- rondelles			1 pièce/kilogramme

L'échantillon est déclaré défectueux :

- si la somme des défauts de A à J ci-dessus, sauf I, est supérieure à 20 % en masse pour les dés, 25 % en masse pour les rondelles ;
- ou si l'un des défauts de A à J (sauf I) est supérieur au double de la tolérance.

ANNEXE 2. – Spécifications applicables aux champignons de Paris surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux champignons de Paris surgelés, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définitions et traitement

Les présentes spécifications visent les champignons de Paris surgelés conformes aux caractéristiques des variétés cultivées de l'Agaricus bisporus ou Psalliota bispora.

Les champignons destinés à être soumis à la surgélation doivent être frais, propres, sains, soigneusement nettoyés.

Les champignons ne sont pas blanchis mais sont surgelés crus.

2. Présentations et dénominations

2.1. *Champignon 1er choix*

Champignons non tachés à chapeaux fermés, pieds coupés à une longueur ne dépassant pas le diamètre des chapeaux.

2.2. *Champignons 1er choix entiers*

La dénomination et la désignation du calibre doivent être conformes aux dispositions du tableau ci-après :

DÉNOMINATION	DIAMÈTRE DU CHAPEAU (mm)	
	Mini	Maxi
1er choix miniatures	15	25
1er choix entiers	20	35

L'appréciation du calibre est effectuée à l'aide d'un pied à coulisse sur le plus petit diamètre du chapeau du produit surgelé.

2.3. *Champignons 1er choix émincés*

Champignons 1er choix débités parallèlement à l'axe de croissance en tranches de 6 mm ± 1 mm pour au moins 90 % en masse du produit, et d'un diamètre de 20 à 45 mm présentant un pourcentage de silhouettes (*) de 35 % minimum en masse.

(*) Silhouettes : tranches de champignons dont le pied déborde même légèrement.

2.4. *Champignons émincés*

Champignons ouverts d'un diamètre maximal de 70 mm, débités en tranche de 6 mm ± 1 mm, pour au moins 90 % en masse du produit.

2.5. *Champignons en cubes*

Champignons débités en cubes.

Commentaire :

Le calibre le plus courant est de 9 × 9 × 9 mm.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, les champignons surgelés doivent être :

- de coloration claire sensiblement uniforme (uniquement pour les champignons 1er choix) ;
- propres, sains ;
- pratiquement exempts :
  - de parties mal parées et de substrat de culture ;
  - de tâches ;
  - de champignons ouverts ;
  - de champignons cassés ;
  - de lamelles sombres ;
  - de morceaux ;
  - de brisures ;
  - de tranches collées ;
  - d'agglomérats ;
  - de champignons hors calibre ;
  - de pieds longs.

Commentaire :

Il est important de savoir, concernant la couleur et l'homogénéité de couleur des champignons surgelés, que la réglementation française autorise l'utilisation de métabisulfite de sodium comme additif antioxydant dans les champignons de Paris surgelés. Cet additif a pour effet d'inhiber partiellement le brunissement enzymatique ; il permet donc de maintenir un produit de couleur d'ensemble claire et homogène (notamment entre les lamelles et le reste du produit).

Dans le cas de produit fabriqué, sans additif, à la demande des clients, la couleur d'ensemble du produit est plus foncée et évoluera dans le temps ; le contraste entre les lamelles et le reste du produit est beaucoup plus marqué.

A noter que les problèmes de couleur des champignons surgelés sont souvent liés à des ruptures de la chaîne du froid conduisant à une augmentation des activités enzymatiques, une simple remontée à – 15 °C pendant 24 heures suffit à dégrader la couleur d'ensemble du produit.

3.2. *Définitions des défauts*

A. – Mal paré et substrat de culture

Champignon sur lequel subsiste encore une trace de substrat de culture (terre, racine, tourbe).

B. – Taché

Un champignon est taché lorsque le diamètre de la tache est supérieur à 3 mm ou lorsqu'il est très moucheté (plus de 10 points noirs).

C. – Ouvert

Un champignon est ouvert si le voile est brisé sur la périphérie du chapeau et les lamelles sont visibles.

D. – Cassé

Un champignon est cassé lorsqu'il manque entre le quart et la moitié du chapeau.

E. – Morceau

Partie inférieure à la moitié du champignon, ou pied seul, ou chapeau seul, ou tous morceaux de pied ou de chapeau.

F. – Brisures

Morceaux passant au travers d'un tamis à mailles carrées de 8 mm de côté (tamis de diamètre 315 mm, conforme à la norme AFNOR NF X 11501).

G. – Tranches collées

Plus de deux tranches collées entre elles.

H. – Agglomérat

Amas de brisures agglomérées supérieur à 1 cm^3.

I. – Pied long

Pied dont la longueur dépasse le diamètre du chapeau.

J. – Lamelle sombre

Morceau de champignon aux lamelles de couleur très foncée qui contrastent nettement avec la couleur moyenne du produit.

K. – Silhouettes hors calibre

Silhouette dont le diamètre du chapeau est supérieur à 45 mm pour les 1er choix émincées et à 70 mm pour les émincés.

3.3. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon de 1 kg. Sont admises les tolérances ci-dessous en pourcentage en masse par échantillon.

3.3.1. *Champignons 1er choix entiers et miniatures*

	1er CHOIX ENTIERS % en masse	1er CHOIX MINIATURES % en masse
A. – Mal parés et substrat de culture	6	6
B. – Tachés	8	5
C. – Ouverts	10	5
D-E. – Cassés et morceaux	20	18
I. – Pieds longs	5	5
Hors calibre - mini	8	nc (*)
Hors calibre - maxi	8	8
Total hors calibre	12	
Total défauts	40	30
(*) nc : ce défaut ne concerne pas la catégorie considérée.		

3.3.2. *Champignons 1er choix émincés, émincés et cubes*

	1er CHOIX ÉMINCÉS	ÉMINCÉS	CUBES
A. - Mal parés et substrat de culture	2 %	2 %	2 %
B. - Tachés	5 %	10 %	5 %
J. - Lamelles sombres	5	nc (*)	nc (*)
F. - Brisures	8 %	15 %	nc (*)
F-H. - Tranches collées et agglomérats	5 %	5 %	nc (*)
K. - Silhouettes hors calibre	6 %	15 %	nc (*)
Total défauts	20	32	nc (*)
(*) nc : ce défaut ne concerne pas la catégorie considérée.			

3.4. ***Pertes à la décongélation***

Protocole : peser environ 100 g de champignons surgelés (Pe1), les immerger un temps t. dans un $^1/_2$ litre d'eau à ébullition, puis égoutter 2 minutes sur tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (Norme AFNOR NF X 11501). Incliner le tamis à 20° pour faciliter l'égouttage. Peser le tamis et son contenu (Pe2). La perte à la décongélation sera égale à Pe1– (Pe2 – Pe0), Pe0 étant la masse du tamis vide.

	1er CHOIX			EMINCÉS	CUBES
	Entiers	Miniatures	Emincés		
Temps d'immersion t.	45 secondes	30 secondes	20 secondes	20 secondes	20 secondes
Perte à la décongélation	maxi 40 %	maxi 40 %	maxi 40 %	maxi 45 %	maxi 45 %

L'échantillon est déclaré défectueux si la somme des défauts prévue en 3.3.1 et 3.3.2 est dépassée, ou si la tolérance pour l'un quelconque des défauts prévus en 3.3.1 et 3.3.2 est dépassée ou si la perte maximale à la décongélation est dépassée.

ANNEXE 3. – Spécifications applicables aux choux brocolis surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux choux brocolis, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition

Les présentes spécifications visent les fleurettes de choux brocolis surgelés répondant aux caractéristiques de l'espèce *Brassica oleracea L, Convar.Botrytis, (L) Alef.var.italica Plenk.*

Les choux brocolis destinés à la surgélation doivent être fermes, de grain fin, serré, dense et compact et les boutons floraux doivent être complètement fermés, de couleur typique de la variété. L'axe floral doit être suffisamment tendre, exempt de lignification et ne peut être creux.

Les bourgeons de brocolis sont constitués des inflorescences des parties voisines du pédoncule et, éventuellement, de quelques petites feuilles tendres attachées à la tige. La hauteur du pied est fonction du calibre.

Les brocolis présentés en fleurettes surgelés individuellement (procédé IQF : *Individual Quick Freezing*) peuvent être soumis à un glaçage destiné à maintenir l'intégrité des fleurettes, dans les limites fixées par les usages ou la réglementation.

2. Présentations et dénominations

Le produit se présente, soit sous forme de fleurettes surgelées individuellement, soit sous forme de plaques. L'acheteur précise la présentation souhaitée.

La dimension du plus petit diamètre de la tête des fleurettes de brocolis est comprise entre 15 et 80 mm.

La dénomination du produit doit être « chou brocoli en petites fleurettes » ou « brocoli en petites fleurettes » pour le calibre 15-40, ou « chou brocoli en fleurettes » ou « brocoli en fleurettes » pour le calibre 30-80.

La mesure du calibre se fait sur le produit surgelé dans la plus petite dimension.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, les choux brocolis doivent être :
- de couleur raisonnablement uniforme ;
- propres, exempts de matières minérales telles que sable, terre ;
- exempts de matières végétales étrangères.

Compte tenu des tolérances admises, les choux brocolis doivent être :
- raisonnablement exempts de coloration jaune (bourgeons fleuris) ;
- raisonnablement exempts de zones endommagées ou tachées ;
- raisonnablement exempts de fleurettes non compactes ;
- pratiquement exempts de pédoncules détachés.

3.2. *Définition des défauts*

A. – Défaut de coloration

Coloration hétérogène sur plus de 50 % de la surface. Une couleur vert clair n'est pas considérée comme un défaut.

B. – Taches :

Tache majeure :

– tache de coloration intense ocre ou jaune ou constituée de plusieurs points jaunes de sorte que leur surface totale soit supérieure à 50 % de la surface totale de la fleurette ;

– tache mineure : tache de couleur vert marron ou quelques points jaunes ou marron isolés.

C. – Brisures

Pédoncules et fragments de feuilles et inflorescence de taille inférieure à 15 mm dans leur plus grande dimension.

D. – Pédoncules détachés

Tige seule sans fleurette.

E. – Hauteur

Hauteur maximale de la fleurette et du pédoncule :

– calibre 15/40 : 7 cm de hauteur totale pédoncule et fleurette ;

– calibre 30/80 : 10 cm de hauteur totale pédoncule et fleurette.

3.3. *Tolérances de défauts*

DÉFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE	
	15/40	30/80
A. - Défaut de coloration	10	15
B. - Taches :		
- majeure	15	15
- mineure	25	25
C. - Brisures	20	10
D. - Pédoncules détachés	10	

L'appréciation des défauts s'effectue sur un échantillon de 1 kg de produit à l'état décongelé.

L'échantillon est déclaré défectueux si l'une des tolérances ci-dessus est dépassée.

ANNEXE 4. – Spécifications applicables aux choux de Bruxelles surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux choux de Bruxelles surgelés s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les choux de Bruxelles surgelés conformes aux caractéristiques de l'espèce *Brassica oleracea L.* variété *gemmifera* (DC) O.E. Schulz.

Les choux de Bruxelles destinés à être soumis à la surgélation doivent être constitués de bourgeons axillaires frais, propres, sains et entiers prélevés sur la tige de la plante.

Les choux de Bruxelles doivent être parés, triés, lavés, suffisamment blanchis avant l'opération de surgélation pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

2. Présentations et dénominations

Les choux de Bruxelles surgelés doivent être calibrés.

La dénomination et la désignation du calibre doivent être conformes aux dispositions du tableau ci-après :

DÉNOMINATIONS OBLIGATOIRES	DIAMÈTRES (en millimètres)
Choux de Bruxelles très petits surgelés	15 à 22
Choux de Bruxelles petits surgelés	22 à 30
Choux de Bruxelles moyens surgelés	30 à 36
Choux de Bruxelles surgelés	15 à 36

Le contrôle du calibre est effectué sur un produit décongelé.

L'appréciation du calibre est effectuée à l'aide d'un pied à coulisse dans le sens du plus petit diamètre, perpendiculairement à l'axe du chou.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation les choux de Bruxelles doivent être :

- d'une coloration verte normale ;
- fermes, entiers, les bourgeons étant normalement serrés ;
- propres, exempts de sable, de terre ;
- convenablement parés (trognon d'une longueur inférieure à 5 mm) ;
- pratiquement exempts de matières végétales étrangères (MVE) ;
- exempts de toute matière étrangère minérale ;
- raisonnablement exempts de lésions causées par des insectes ou des maladies.

3.2. *Définition des défauts*

A. – Défaut de coloration

Coloration anormale sur plus de 50 % de la surface externe du chou.

B. – Bourgeons ouverts

Structure lâche avec des feuilles peu serrées.

C. – Feuilles perforées (par insectes ou autres)

Chou présentant une ou plusieurs feuilles avec perforations d'un diamètre supérieur à 6 millimètres. Il ne sera pas tenu compte des perforations mécaniques sans cicatrice.

D. – Meurtrissures ou taches

Chou « tavelé », tacheté ou présentant d'autres altérations qui nuisent à son apparence.

E. – Choux bruns ou altérés

Choux présentant à l'intérieur ou à l'extérieur des zones brunes ou altérées.

F. – Feuilles libres

Feuilles et fragments de feuilles détachés du chou.

G. – Choux mal parés ou endommagés

Choux dont le trognon dépasse de plus de 5 mm le point d'attache des feuilles extérieures ou choux dont l'apparence est endommagée par une coupe excessive affectant la tête.

H. – Matières étrangères végétales

Matières végétales provenant notamment des choux de Bruxelles (tiges et feuilles) mais à l'exclusion des feuilles de bourgeons et de leurs fragments.

3.3. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon de 500 grammes.

Sont admises les tolérances ci-après exprimées en masse :

A. Défaut de coloration	7 %
B. Bourgeons ouverts	5 %
C. Feuilles perforées	8 %
D. Choux meurtris, tachés	5 %
E. Choux bruns ou altérés	2 %
F. Feuilles libres	2 %
G. Choux mal parés ou endommagés	12 %
H. Matières végétales étrangères	1 en nombre

L'échantillon est déclaré défectueux :

– si la somme des défauts de A à F cités ci-dessus est supérieure à 20 % ;

– si l'un quelconque des défauts de A à G est supérieur à une fois et demie la tolérance.

3.4. *Tolérances de calibrage* (cf. *tableau interprétatif ci-après)*

Le calibre minimal des choux de Bruxelles est de 10 mm, le calibre maximal de 40 mm.

CALIBRE DÉCLARÉ en millimètres	% EN NOMBRE		
	Dans le calibre déclaré	Dans le calibre immédiatement	
		Inférieur	Supérieur
15-22	70 % minimum	10 % max. de 10 à 15	20 % max. de 22 à 30
22-30	70 % minimum	20 % max. de 15 à 22	20 % max. de 30 à 36
30-36	80 % minimum	20 % max. de 22 à 30	5 % max. de 36 à 40
15-36	95 % minimum	5 % max. de 10 à 15	5 % max. de 36 à 40

ANNEXE 5. – Spécifications applicables aux choux-fleurs surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux choux-fleurs surgelés s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelées, décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les choux-fleurs surgelés répondant aux caractéristiques de l'espèce *Brassica oleracea L., variété botrytis L.*

Les choux-fleurs destinés à être soumis à la surgélation doivent présenter des inflorescences fraîches, propres et saines, bien formées, fermes, trapues, compactes, de grain serré, sans duvet excessif, de teinte uniforme blanche ou légèrement crème.

Les inflorescences doivent être parées, divisées en morceaux (fleurettes ou brisures), lavées et suffisamment blanchies pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de la commercialisation.

2. Présentations et dénominations

Les morceaux de choux-fleurs surgelés doivent être calibrés.

La dénomination et la désignation du calibre doivent être conformes aux dispositions du tableau ci-après :

DÉNOMINATION OBLIGATOIRE	CALIBRE
Choux-fleurs en petites fleurettes	15 à 35 mm
Choux-fleurs en fleurettes moyennes	30 à 60 mm
Choux-fleurs en grandes fleurettes	40 à 80 mm
Choux-fleurs en fleurettes	15 à 80 mm
Brisures de choux-fleurs	5 à 15 mm

Le calibre des fleurettes est déterminé par la plus petite dimension du segment de tête de l'inflorescence mesurée à l'aide d'un pied-à-coulisse.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, les choux-fleurs doivent être :

- de couleur raisonnablement uniforme blanche à crème sur le sommet des unités qui peuvent être légèrement ternes et présenter un soupçon de teinte brune, jaune ou rose. Les portions de tiges ou de pédoncules floraux peuvent avoir un soupçon de teinte verte ou bleue ;
- propres, exempts de matières minérales telle que sable, terre.

Compte tenu des tolérances admises, les choux-fleurs doivent être :

- raisonnablement exempts de zone présentant des défauts de coloration limités essentiellement à la surface ;
- raisonnablement exempts de zones endommagées ou tachées ;

- exempts de pédoncules fibreux ;
- raisonnablement exempts de fragments ;
- raisonnablement exempts de fleurettes non compactes, mal développées ou trop mûres ;
- pratiquement exempts de pédoncules détachés ;
- raisonnablement exempts de défauts de parage.

3.2. *Additif*

Seuls les auxiliaires de fabrication sont autorisés conformément à la réglementation.

3.3. *Définition des défauts*

A. – Défaut de coloration

Zone légèrement brune, verte ou d'une autre couleur ;

Claire : d'un diamètre supérieur à 3 cm ;

Foncée : d'un diamètre supérieur à 2 cm ;

Une teinte bleuâtre ou verdâtre des tiges ou des pédoncules n'est pas considérée comme un défaut de coloration.

B. – Dommages dus à des insectes ou des maladies

Défaut mineur, diamètre 3 à 10 mm ;

Défaut majeur, diamètre supérieur à 10 mm.

C. – Fleurette non compacte

Fleurette maigre montée sur des pédoncules grêles, se délitant au moindre contact et présentant après surgélation un aspect de « corail ».

D. – Pédoncules floraux fibreux

Unités présentant des fibres ou des fils durs.

E. – Brisures (sauf pour les « brisures de choux-fleurs »)

Pédoncules et fragments de feuilles et d'inflorescence inférieurs à 15 mm dans leur plus grande dimension.

F. – Pédoncules détachés

Pédoncules détachés du chou-fleur et fragments de feuilles mesurant 15 mm ou plus dans une dimension quelconque.

G. – Défauts de parage

Morceau de pédoncule se prolongeant au-delà de 1 cm au-dessous du point d'insertion des ramifications.

Pour le calcul de ce défaut, on pèse les morceaux de pédoncule qui dépassent de plus de 1 cm le point d'insertion des ramifications.

3.4. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon d'un poids minimal de 500 g et comportant au moins 50 fleurettes. Sont admises les tolérances maximales ci-après exprimées en masse et parfois en nombre selon la nature des défauts :

DÉFAUTS	POURCENTAGES en nombre (1)	POURCENTAGES en masse
A. - Défaut de coloration :	15	
B. - Dommage :		
Mineur	4	
Majeur	2	
C. - Fleurettes non compactes	5	
D. - Pédoncules fibreux		néant
E. - Brisures		10
F. - Pédoncules détachés		3
G. - Défauts de parage (pédoncule de plus de 1 cm)		4

(1) Concernant la catégorie « brisures de choux-fleurs » l'appréciation des défauts est effectuée par détermination du pourcentage en masse, conformément aux tolérances ci-dessus.

L'échantillon est déclaré défectueux :

- si la somme des défauts (A + B + C) est supérieure à 20 % en nombre ou
- si la somme des défauts (E + F + G) est supérieure à 12 % en masse ou
- si l'un quelconque des défauts est supérieur à une fois et demie la tolérance.

3.5. *Tolérances de calibrage*

DÉNOMINATIONS	CALIBRE déclaré en mm	% MINIMUM dans le calibre déclaré en masse	% MAXIMUM HORS CALIBRE en masse	
			Supérieur	Inférieur
Choux-fleurs en :				
- petites fleurettes	15-35	80	20	20
- fleurettes moyennes	30-60	70	20	30
- grandes fleurettes	40-80	75	10	25
- fleurettes	15-80	85	10	10
- brisures	5-15	75	-	-

ANNEXE 6. – Spécifications applicables aux courgettes en rondelles surgelées

Aux dispositions suivantes, propres aux courgettes en rondelles surgelées, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les courgettes surgelées, récoltées jeunes et tendres, avant que leurs graines ne soient devenues fermes, de variétés issues du *Cucurbita pepo L.*

Ce produit est préparé à partir de courgettes fraîches, propres, saines, lavées, blanchies suffisamment pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation, et bien égouttées.

2. Présentation et dénomination

Les courgettes présentées en rondelles sont découpées perpendiculairement à leur axe (coupe lisse ou ondulée) en rondelles de 5 mm à 12 mm d'épaisseur. Le diamètre est compris entre 20 mm et 50 mm. 80 % en masse des rondelles de courgettes doivent être du calibre déclaré mesuré dans le plus petit diamètre. A l'intérieur d'un même préemballage le calibre doit être homogène.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Définitions des défauts*

- taches : altérations parasitaires, décolorations et zones brunes d'un diamètre supérieur à 5 mm, oxydations ;
- matières végétales et extrémités : morceau qui correspond à l'extrémité de la courgette avec pédoncule et toute autre partie de la plante ;
- rondelles cassées : morceaux de taille inférieure à une demi-rondelle ;
- coupes en biais : coupe dont la dimension la plus grande est supérieure à deux fois et demie la dimension la plus petite ;
- le produit doit être exempt de matières étrangères végétales.

3.2. *Tolérances de défauts*

DÉFAUTS	POURCENTAGES EN MASSE	TOLÉRANCE EN NOMBRE
1. Taches	5	2
2. Matières végétales et extrémités		
3. Rondelles cassées	12	
4. Coupes en biais	10	

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon de 500 grammes de produit à l'état décongelé.

L'échantillon est déclaré défectueux si la somme des défauts est supérieure à 20 % ou si l'un quelconque des défauts est supérieur à une fois et demie la tolérance.

ANNEXE 7. – Spécifications applicables aux épinards surgelés

Aux dispositions suivantes, propres aux épinards surgelés, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les épinards surgelés de l'espèce *Spinacia oleracea L.*

Les épinards destinés à être soumis à la surgélation doivent présenter des feuilles jeunes, fraîches, vertes et entières.

Les feuilles d'épinards doivent avoir été suffisamment blanchies avant l'opération de surgélation pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

2. Présentations et dénominations

La dénomination « épinards en branches surgelés » est réservée au produit obtenu à partir de feuilles entières, dont la majeure partie a été séparée de la couronne. Le pétiole doit mesurer 10 cm au maximum.

La dénomination « épinards coupés surgelés » est réservée au produit obtenu à partir de feuilles d'épinards coupées et hachées, mais non réduites en pulpe ou en purée. Les fragments de feuilles ont une dimension inférieure à 20 mm, mais supérieure à 10 mm. Le produit doit être exempt de longues fibres.

La dénomination « épinards hachés surgelés » est réservée au produit obtenu à partir de feuilles d'épinards finement coupées et hachées, mais non réduites en pulpe ou en purée. Les fragments de feuilles ont une dimension inférieure à 10 mm mais supérieure à 3 mm.

La dénomination « épinards en purée surgelés » est réservée au produit obtenu à partir de feuilles finement coupées ou passées à travers un tamis, les particules de feuilles ayant une dimension inférieure à 3 mm.

L'acheteur précise s'il souhaite une présentation en blocs, en portions ou en unités portionnables.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation les épinards doivent :

- avoir une couleur verte uniforme et caractéristique de la variété ;
- être pratiquement exempts de matières fibreuses et, pour les épinards en branches, ne pas avoir subi d'écrasement sensible dû à des causes mécaniques.

3.2. *Définitions des défauts*

Les défauts d'apparence des épinards surgelés sont définis comme suit :

A. Feuilles jaunes, feuilles décolorées et parties de feuilles décolorées : décoloration de toute origine nuisant à l'aspect du produit ;

B. Matières végétales étrangères (MVE), telles que herbe, paille... ;

C. Hampes florales d'épinards (groupes fleuris) ayant plus de 25 mm de long et boutons de fleurs séparés, détachés des capitules ;

D. Couronne : partie solide de la plante d'épinard entre la racine et les feuilles qui y sont attachées ;

E. Morceaux de racines : toute partie de la racine, qu'elle soit attachée ou non à la partie aérienne ;

F. Matières étrangères macroscopiques minérales.

3.3. *Tolérances de défauts*

Les tolérances suivantes sont admises dans un échantillon de 500 g d'épinards en branches.

DÉFAUTS	TOLÉRANCE en nombre de pièces
A. Feuilles jaunes, feuilles décolorées ou parties de feuilles décolorées	20
B. Matières végétales étrangères	2
C. Hampes florales	5
D. Couronnes	5
E. Morceaux de racines	1
Le cumul de ces défauts ne doit pas être supérieur à 25.	
F. Matières macroscopiques minérales	0,1 % m/m

Pour les épinards hachés, l'examen d'un échantillon de 100 g ne doit pas révéler la présence de fragements sombres ou boutons susceptibles de nuire à l'apparence du produit.

4. Caractéristiques générales du produit

La matière sèche du produit fini doit représenter en masse (avec une tolérance de 0,5 % en moins) :

– 6,5 % pour les épinards en branches ;

– 6 % pour les épinards hachés.

La matière sèche exprimée en résidu sec total est déterminée par la méthode Afnor V 05-105.

ANNEXE 8. – Spécifications relatives aux flageolets verts surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux flageolets verts surgelés s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les flageolets verts surgelés préparés à partir de graines de certaines variétés de *Phaseolus vulgaris* L.

Les graines de flageolets destinées à être soumises à la surgélation doivent être fraîches, vertes et avoir atteint un développement convenable. Elles doivent être propres, saines, soigneusement triées et lavées.

Les flageolets verts doivent être suffisamment blanchis pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

2. Présentations et dénominations

Les flageolets verts surgelés doivent être désignés conformément aux indications du tableau ci-après :

DÉNOMINATIONS	DIAMÈTRES DES PERFORATIONS RONDES des cribles au travers desquelles les graines crues doivent passer
Flageolets verts extra-fins surgelés	8,4 mm
Flageolets verts fins surgelés	9,5 mm
Flageolets verts mi-fins surgelés	Supérieur à 9,5 mm
Flageolets verts surgelés	Non calibrés

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, les flageolets verts doivent être :

- de couleur verte raisonnablement uniforme selon la variété ;
- raisonnablement exempts de dégâts provoqués par des insectes ou des maladies ;
- pratiquement exempts de fragments de flageolets ;
- pratiquement exempts de matières végétales étrangères.

3.2. *Définition des défauts*

A. – Défaut de coloration

Flageolets verts dont la teinte est hétérogène par rapport à l'ensemble de l'échantillon, notamment flageolets blancs.

B. – Flageolets endommagés

Graines légèrement endommagées, marbrées, meurtries ou piquées, sur moins de 50 % de la surface.

C. – Flageolets tarés

Flageolets durs, desséchés, tachés ou présentant d'autres défauts nuisant à leur apparence ou à leur comestibilité sur plus de 50 % de la surface. Dans cette rubrique sont classées les graines vermiculées.

D. – Fragments de flageolets

Flageolets non entiers, cotylédons séparés, distincts, cotylédons écrasés, fragmentés ou brisés et téguments détachés (les flageolets entiers mais dépourvus de téguments ne doivent pas être pris en considération).

E. – Matières végétales (MV)

Morceaux de tige, de feuille ou de gousse de haricot et autres matières végétales telles que les têtes de coquelicots, chardons, morelles.

3.3. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée par examen d'un échantillon de 500 grammes.

Sont admises les tolérances maximales ci-après exprimées en masse :

	POURCENTAGE en masse
A. Défauts de coloration	5 %
B. Flageolets endommagés	12 %
C. Flageolets tarés	2 %
D. Fragments de flageolets	5 %
E. Matières végétales	0,5 % *
(*) Dont, au maximum, une morelle pour 500 grammes.	

L'échantillon est déclaré défectueux si la somme des défauts de A à D est supérieure à 15 %.

ANNEXE 9. – Spécifications applicables aux haricots verts et haricots beurre surgelés

Aux dispositions suivantes, propres aux haricots verts et haricots beurre surgelés s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les haricots verts, de couleur verte, et les haricots beurre, de couleur jaune, surgelés appartenant aux variétés rondes des espèces *Phaseolus Vulgaris L.* ou *Phaseolus Multiflorus LMK.* Elles s'appliquent également aux haricots plats des espèces *Phaseolus Multiflorus Lam* ou *Phaseolus* variétés *coccineus L.*

Ces produits doivent être préparés à partir de gousses fraîches, immatures, propres, saines, éboutées, éventuellement effilées, lavées, blanchies suffisamment pour assurer une stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de la commercialisation, et bien égouttées.

2. Présentations et dénominations

2.1. *Présentations*

Les gousses de haricots surgelés sont présentées sous les formes suivantes :

- entières : gousses entières de n'importe quelle longueur. L'emploi du qualificatif « entiers » dans la dénomination n'est pas obligatoire ;
- coupées : gousses coupées en morceaux de longueur sensiblement uniforme, allant de 20 à 50 mm de longueur. Le qualificatif « coupés » doit figurer obligatoirement dans la dénomination ;
- petites coupes : gousses coupées en morceaux de longueur sensiblement uniforme, allant de 10 à 20 millimètres. Pour de telles préparations, le qualificatif « petites coupes » doit obligatoirement figurer dans la dénomination ;

Commentaire : l'acheteur peut demander que soit précisée la taille de la coupe par exemple 12/15.

- coupées en lanières ou en lamelles : gousses coupées en morceaux de largeur inférieure à 6,5 millimètres, résultant d'une coupe oblique ou longitudinale. Le qualificatif « coupés en lanières » ou « coupés en lamelles » doit obligatoirement figurer dans la dénomination.

2.2. *Calibrage*

Les gousses de haricots verts, ou beurre, utilisées pour la préparation des produits présentés entiers dans la présente décision, doivent quand elles sont calibrées répondre aux indications figurant dans le tableau ci-après.

DÉNOMINATION	LARGEUR MAXIMALE du filet (en millimètres)	TOLÉRANCE (en masse *)
Haricots verts extra-fins	6,5	25 %
Haricots beurre extra-fins	6,5	
Haricots verts très fins	8,0	20 %
Haricots beurre très fins	8,0	
Haricots verts fins	9,0	
Haricots beurre fins	9,0	
Haricots verts mi-fins	10,5	
Haricots beurre mi-fins	10,5	
Haricots verts moyens	au-dessus de 10,5	
Haricots beurre moyens	au-dessus de 10,5	
Haricots verts plats	Non calibrés	
Haricots beurre plats	Non calibrés	

* Tolérances de filets de calibre immédiatement supérieur.

Pour la présentation « coupés » le calibrage est facultatif. Au cas où il est appliqué les dénominations à retenir sont celles figurant dans le tableau qui précède, accompagnées alors de la mention « coupés ».

Pour la présentation en lanières et petites coupes, aucune mention de calibrage n'est autorisée sur les étiquettes.

Le contrôle du calibre est effectué sur le produit décongelé. L'appréciation de la largeur est effectuée à l'aide d'un pied à coulisse.

Seuls peuvent être dénommés « haricots verts extra fins surgelés », les haricots verts correspondant au calibre indiqué dans le tableau, dont les filets de longueur supérieure à 60 millimètres représentent au moins 50 % de la quantité nette du produit fini.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques des matières premières*

Les haricots employés à la préparation des produits visés par la présente spécification, doivent être frais, sains, entiers, tendres, exempts de taches, et quelle que soit la variété utilisée non parcheminés.

Ils doivent être soumis à un nettoyage, à un lavage et à un triage appropriés ainsi qu'à un éboutage. Les filets défectueux et les matières étrangères doivent être éliminés.

3.2. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, les haricots doivent être :

- d'une coloration raisonnablement uniforme selon le type ;
- normalement développés ;
- pratiquement exempts de maladies ou de lésions provoquées par les insectes ;
- pratiquement exempts de gousses non éboutées et de pédoncules ;
- pratiquement exempts de fils durs et de gousses fibreuses ;
- pratiquement exempts de graines nettement formées ;
- exempts de toute matière étrangère minérale.

3.3. *Définition des défauts*

A. – Sont considérées comme taches mineures les cicatrices et lésions dues aux maladies ainsi que les bouts bruns dont la surface est celle d'un cercle d'un diamètre compris entre :

– 2 et 4 mm pour les extra-fins ;

– 3 et 6 mm pour les autres calibres ;

B. – Sont considérées comme taches majeures les mêmes lésions, cicatrices et bouts bruns dont la surface est celle d'un cercle de :

– 4 millimètres de diamètre pour les extra-fins ;

– 6 millimètres pour les autres calibres,

et pour les taches de coloration intense :

– 2 à 4 millimètres pour les extra-fins

– 3 à 6 millimètres pour les autres calibres.

C. – Lésions mécaniques : gousses fendues, écrasées ou dont les extrémités sont déchiquetées.

D. – Filets filandreux et parcheminés : les haricots comportent des filandres hypertrophiées encadrant les filets dans leur totalité et présentant une résistance appréciable à la traction. Ces fils ne doivent pas être confondus avec les petites filandres ténues et sans résistance.

E. – Petits bouts de haricots : fragments de longueur inférieure à 40 millimètres dans les haricots entiers, et de longueur inférieure à la longueur minimale dans les haricots coupés et petites coupes.

F. – Pédoncule attaché ou non à la gousse, de moins de 25 millimètres de long.

G. – Matières végétales étrangères : constituées de parties de la plante (haricot), de feuilles, pédoncules de plus de 25 millimètres de long ou autres matières végétales.

H. – Rapport graines/gousses : masse de graines sur 100 g de gousses avant égrenage.

3.4. *Appréciation des défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon de :

– 500 grammes pour les défauts A, B, C, D, E ;

– 1000 g pour les défauts F et G ;

– 100 grammes pour la détermination du rapport graine/gousse (H).

Sont admises les tolérances ci-après exprimées en masse et parfois en nombre selon la nature des défauts :

DÉFAUTS	EN MASSE (pourcentage)	EN NOMBRE
A. Tâches mineures	12	
B. Tâches majeures	8	
C. Lésions mécaniques	5	
D. Filets filandreux	1	
E. Petits bouts de haricots	20	
F. Pédoncules		6 pièces/Kg
G. Matières végértales étrangères		3 pièces/Kg
H. Rapport graines/gousses :		
- pour haricots extra-fins	9	
- pour haricots très fins	11	
- pour haricots fins	14	
- pour haricots mi-fins	16	
Cumul des tolérances : (A + B + C + D)	20	

L'échantillon est déclaré défectueux :

- si la somme des défauts de A à D cités ci-dessus est supérieur à 20 % en masse ;
- ou si l'un quelconque des défauts repris sous A à G est supérieur à une fois et demie la tolérance prévue pour ce défaut.

ANNEXE 10. – Spécifications applicables à la macédoine de légumes surgelés

Aux dispositions suivantes propres à la macédoine de légumes surgelés, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les mélanges de légumes surgelés constitués de petits pois, haricots verts, flageolets verts, carottes et navets surgelés, et dénommés « macédoine de légumes surgelés ».

2. Présentations et dénominations

La macédoine de légumes surgelés doit être composée de la façon suivante et répondre aux spécifications ci-dessous :

DÉNOMINATION DES LÉGUMES	POURCENTAGES minimaux en masse	POURCENTAGES sur les 100 % en masse
Petis pois	10 %	50 % minimum
Haricots verts	10 %	
Flageolets verts	10 %	
Carottes	25 %	50 % maximum
Navets	10 %	

Les haricots verts doivent être coupés en morceaux de 1 centimètre à 2 centimètres.

Les carottes et les navets doivent être coupés en dés.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Outre les dispositions prévues dans les spécifications générales pour les mélanges de légumes et dans les spécifications propres à chacun des légumes du mélange, il est spécifié que les navets doivent être pratiquement de couleur blanche, fermes et non ligneux (1).

3.2. *Tolérances de défauts*

La proportion de légumes ligneux ne dépassera pas 3 % en masse.

La proportion de brisures, selon les définitions propres à chaque constituant, ne dépassera pas 20 % en masse ; pour les navets, la définition des brisures est identique à celle des carottes.

Les haricots verts doivent être pratiquement exempts de taches majeures, les petits pois et flageolets d'unités tarées, les carottes et les navets de taches. La tolérance maximale admise pour l'ensemble de ces défauts est de 8 % en masse.

(1) Ligneux : texture dure et anormalement fibreuse

La proportion de matières étrangères végétales ne peut excéder 2 % en masse.

L'appréciation des caractéristiques s'effectuera sur un échantillon d'au moins 500 grammes. Les divers constituants seront séparés et pesés à l'état congelé et les proportions établies par rapport à la masse totale calculée par addition des masses des différents constituants.

Tout mélange dont les caractéristiques ne seront pas conformes aux spécifications ci-dessus ne pourra pas porter l'appellation « macédoine de légumes surgelés ».

ANNEXE 11. – Spécifications applicables au maïs doux en grains surgelé

Aux dispositions suivantes propres au maïs doux en grains surgelé, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés, décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent le maïs en grains entiers surgelé appartenant aux variétés issues de l'espèce *Zea Maïs L. Succharata, Koern.*

Les grains de maïs doux destinés à être soumis à la surgélation doivent être frais, immatures, propres et sains.

Les grains de maïs doivent être soigneusement ébarbés, triés, parés, lavés, suffisamment blanchis après séparation de l'épi et avant l'opération de surgélation, pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

2. Présentation et dénomination

Le produit doit être dénommé « maïs doux en grains surgelé ».

3. Spécification de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, le maïs en grains doit être :

- de caractéristiques variétales uniformes ;
- de couleur jaune pâle ou crème raisonnablement uniforme, éventuellement un peu mate ;
- de saveur douce et sucrée ;
- raisonnablement tendre ;
- propre, exempt de toute matière étrangère minérale.

Pour ce qui est des défauts d'apparence pour lesquels une tolérance est admise, il doit être :

A. Raisonnablement exempt de grains endommagés ou tachés ;

B. Raisonnablement exempt de grains arrachés ou mal coupés ;

C. Raisonnablement exempt de grains abîmés, écrasés ou brisés et de peaux vides ;

D. Pratiquement exempt de morceaux d'épi, d'enveloppe ou de soie et autres matières végétales étrangères.

3.2. *Définition des défauts*

A. – Taches

Tout grain atteint d'une lésion due aux insectes ou aux maladies ou présentant un défaut de coloration, ou tout autre défaut nuisant à son apparence ou à sa comestibilité.

B. – Grains arrachés et mal coupés

Grains coupés ou enlevés de l'épi de telle façon que des morceaux d'épi ou de matière dure y adhèrent ;

Grains dont l'attache a été mal sectionnée.

C. – Grains éclatés, peaux vides

Grains complètement ouverts ou peaux séparées des grains.

D. – Matières végétales étrangères

Rafles, spaths, soies, grains étrangers...

3.3. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée par examen d'un échantillon de 250 grammes. Sont admises les tolérances maximales ci-après exprimées en masse :

DEFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE
A. Taches	1
B. Grains arrachés	2
C. Grains éclatés, peaux vides	5
D. Matières végétales étrangères	0,2

L'échantillon est déclaré défectueux si le cumul des défauts est supérieur à 6 ou si l'un des défauts est supérieur à une fois et demie la tolérance.

ANNEXE 12. – Spécifications applicables aux mélanges de légumes surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux mélanges de légumes surgelés, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition

Les présentes spécifications visent les mélanges de légumes surgelés autres que ceux faisant l'objet de spécifications particulières, éventuellement additionnés d'autres ingrédients, tels que céréales, mais ne contenant pas de denrées animales ou d'origine animale.

Commentaires :

Les mélanges de légumes peuvent être crus ou cuits. Sont exclus les mélanges de légumes préparés ou enrobés (exemple : légumes enrobés de sauce). Les spécifications particulières concernent les macédoines de légumes, la printanière de légumes et les petits pois-carottes surgelés.

2. Présentation, dénomination et étiquetage

2.1. *Les mélanges sont constitués de légumes entiers et/ou de légumes en morceaux de présentation homogène par type de légume. Le mélange de différentes coupes doit permettre un usage approprié du produit*

2.1.1. *L'acheteur doit préciser lors de l'appel d'offres s'il souhaite que les offres indiquent :*

- la présence ou l'absence d'ingrédients riches en amidon (dits communément « féculents ») ou pauvres en amidon (dits communément « sans féculent ») ;
- les recommandations d'utilisation : mode et durée de cuisson ;
- la coupe et/ou le calibrage d'un ou plusieurs légumes ;
- le nombre de légumes du mélange.

2.1.2. *L'offre doit faire connaître de manière claire à l'acheteur :*

- la nature des légumes et des autres ingrédients additionnels (exemple : portion de sauce) mis en œuvre et leurs pourcentages minimaux ;
- le traitement éventuellement subi, « cru » ou « cuit », permettant de faire un usage approprié du produit ;
- la présence d'un accompagnement éventuel présenté séparément (sauces, herbes...) en précisant sa nature exacte.

2.2. *Etiquetage*

2.2.1. *La dénomination de vente du mélange doit être suffisamment descriptive pour faire connaître la nature exacte du mélange.*

Commentaire :

Une dénomination de fantaisie doit toujours être complétée par les principaux ingrédients du mélange.

2.2.2. *La liste des ingrédients du mélange comporte la liste de tous les légumes mis en œuvre par ordre d'importance pondérale, chacun d'eux étant suivi de son pourcentage minimal.*

La somme des pourcentages minimaux de chaque légume doit atteindre au moins 80 %.

Commentaire :

Le pourcentage des ingrédients ajoutés (sauce, herbes...) n'est pas inclus dans le pourcentage de 80 %.

3. Spécification de qualité

3.1. *Caractéristiques de qualité*

Les caractéristiques du produit fini et les défauts d'apparence propres à chacun des constituants du mélange sont ceux fixés dans les spécifications relatives à chacun des légumes si elles existent.

Les constituants non définis par des spécifications doivent répondre aux exigences de qualité commerciales usuelles.

3.2. *Tolérances de défauts :*

- la proportion de légumes ligneux ne devra pas excéder 3 % en masse ;
- la proportion de brisures et fragments ne dépassera pas 20 % en masse ;
- les légumes doivent être pratiquement exempts de taches, d'unités tarées, selon les définitions propres à chaque constituant ;
- la proportion de matières étrangères végétales ne peut excéder 2 % en masse.

3.3. *Appréciation des défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée sur un échantillon de 1 kg de produit à l'état décongelé. Il convient de s'assurer que l'échantillon est représentatif du mélange.

L'échantillon est déclaré défectueux lorsqu'une l'une des tolérances prévue au point 3.2 est dépassée.

Commentaire :

Pour les légumes non définis, l'acheteur devra préciser ses exigences qualitatives (définition des défauts et tolérances). Il peut s'inspirer des spécifications techniques établies par les fournisseurs.

Commentaires : recommandations pour l'achat de mélanges de légumes surgelés.

Les mélanges de légumes présentés sur le marché sont de compositions très diverses, tant en ce qui concerne la nature des légumes entrant dans leur composition, que le nombre de ceux-ci et leur présentation. De ce fait il est nécessaire que l'acheteur définisse de la manière la plus précise le produit correspondant à ses besoins.

1. Exigences de l'acheteur :

Les caractéristiques du mélange dépendent de l'usage qui va en être fait auquel peuvent s'ajouter des exigences particulières, par exemple nutritionnelles, résultant des convives eux-mêmes.

Pour préciser sa demande l'acheteur doit au mieux préciser son besoin, en particulier l'usage qu'il compte faire du produit (potage, entrée, garniture...), l'indication d'un ingrédient impératif (ou son absence), la présence ou non d'aliments riches en amidon (dits « féculents », cf. ci-après annexe), le mode de coupe ou de présentation (grosse coupe, petite coupe...).

2. Examen des échantillons par l'acheteur

2.1. Afin de procéder à l'examen qualitatif des produits proposés par leurs fournisseurs, les acheteurs doivent demander l'envoi d'échantillons accompagnés des fiches techniques du fabricant correspondant aux produits concernés. Cet examen qualitatif consiste à comparer entre eux les produits proposés par différents fournisseurs et donc à faire un choix du produit sensé correspondre le mieux à l'attente du consommateur sur le plan gustatif, du nutritionniste sur le plan de valeur nutritionnelle et du cuisinier sur le plan de la facilité d'emploi.

Cet examen qualitatif a donc pour double but de classer les échantillons entre eux et de déterminer l'aptitude des produits à entrer dans le circuit d'approvisionnement de l'acheteur.

2.2. L'acheteur doit vérifier la conformité d'étiquetage, des préemballages et des emballages de regroupement au regard du cahier des charges (voir paragraphe 6.2. de la spécification technique commune aux fruits et légumes surgelés).

Certaines informations concernant la présentation du produit (le type de coupe et/ou le calibre, le type de conditionnement) ou les spécifications de qualité (teneur en matière grasse, tolérances sur les défauts) peuvent ne figurer que sur les fiches techniques du fabricant accompagnant le produit. L'acheteur doit alors vérifier que ces informations sont conformes avec le besoin exprimé dans le cahier des charges.

Cette étape permet d'effectuer un premier classement des offres et d'éliminer les produits ne correspondant pas au besoin de l'acheteur.

3. L'acheteur devrait évaluer les qualités organoleptiques des produits

Cette épreuve d'appréciation organoleptique, sous réserve d'être conduite correctement, permet de garantir une certaine transparence et égalité dans le jugement des offres et dans le choix de la meilleure proposition sur le plan technique.

Cet test permet de faire la synthèse de l'ensemble des qualités sensorielles de chaque produit et de juger ainsi la couleur, la saveur, les arômes, la consistance et la texture. Il est, pour les mélanges à cuire, inséparable d'un test de cuisson.

Annexe aux commentaires :

Pour répondre à des besoins nutritionnels particuliers certains acheteurs souhaitent disposer de mélange de légumes pauvres en féculents ou riches en féculents. En fait le terme « féculent » est peu approprié et il est préférable d'utiliser les expressions « riches en amidon » ou « pauvres en amidon ». En effet, le mot « fécule » est le nom donné à l'amidon lorsqu'il provient d'un tubercule (pomme de terre, manioc) et ne s'applique donc pas à d'autres légumes riches en amidon).

A la place de légumes verts on devrait employer le terme « légumes pauvres en amidon ».

Ingrédients riches en amidon (dits communément féculents) :

Céréales et dérivés : blé, maïs doux, pâtes et riz.

Légumes secs et autres légumes riches en amidon :

Fève	*Haricot rouge*	*Pois cassé*
Haricot blanc	*Lentille*	*Pois chiche*
Haricot flageolet	*Petit pois*	

Pommes de terre et apparentés :

Patate douce

Pomme de terre

Ingrédients pauvres en amidon (dits communément « légumes verts ») :

Artichaut	*Chou romanesco*	*Haricot plat d'Espagne*
Asperge	*Chou rouge*	*Haricot vert*
Aubergine	*Chou vert*	*Laitue*
Betterave rouge	*Chou-fleur*	*Navet*
Blette	*Concombre*	*Oignon*
Brocoli	*Courgette*	*Poireau*
Carotte	*Endive*	*Poivron rouge*
Céleri branche	*Epinard*	*Poivron vert*
Céleri-rave	*Fenouil*	*Radis*
Champignon	*Germe de soja*	*Salsifis*
Chou de Bruxelles	*Haricot beurre*	*Tomate*

ANNEXE 13. – Spécifications applicables aux oignons émincés et en cubes surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux oignons surgelés s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés, décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications concernent les oignons surgelés répondant aux caractéristiques des variétés issues de l'espèce *Allium Cepa L.*

Les oignons destinés à être soumis à la surgélation doivent être normalement développés, entiers, sains, fermes, non germés, dépourvus de tige creuse et résistantes, exempts de dommages dus au gel et d'humidité extérieure anormale, exempts de taches et fissures affectant la chair.

Les oignons sont épluchés et découpés. Le produit n'est pas blanchi.

2. Présentations et dénominations

La dénomination « oignons émincés » correspond au produit présenté en lamelles d'une épaisseur comprise entre 3 et 8 mm.

La dénomination « oignons en cubes » correspond au produit présenté en cubes d'une section maximale de 12 mm.

Ces deux présentations ne peuvent faire l'objet d'un mélange.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation les oignons doivent être :

- de couleur raisonnablement uniforme, typique de la variété ;
- propres, exempts de matières minérales et de matières végétales étrangères ;
- exempts de peaux, de touffes radiculaires et de parties dures ou ligneuses.

Compte tenu des tolérances admises les oignons doivent être :

- raisonnablement exempts de cubes ou lamelles pris en masse (blocs ou plaques) ;
- raisonnablement exempts de zones endommagées ou tachées.

3.2. *Définitions des défauts*

A. – Pelures

Pour les oignons émincés il s'agit d'une peau orangée, caractéristique de l'enveloppe externe de l'oignon, d'une longueur supérieure à 2 cm et pour les cubes d'une peau orangée présente sur la surface du cube.

B. – Taches

Couleur légèrement brune ne nuisant pas à l'aspect du produit, supérieure ou égale à l'épaisseur de la lamelle ou présente sur la surface du cube.

C. – Matières étrangères

Matières végétales telles que racines.

3.3. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts s'effectue sur un échantillon de 500 grammes de produit décongelé ; sont admises les tolérances suivantes :

DÉFAUTS	TOLÉRANCES	
	Emincés	En cubes
A - Pelures (% en masse)	2	2
B - Taches (% en masse)	5	5
C - Matières étrangères (nb)	2	2

L'échantillon est déclaré défectueux si l'un quelconque des défauts est supérieur à une fois et demie la tolérance.

3.4. *Tolérances de calibre*

Le contrôle du calibre, tel que spécifié au § 2 « Présentations et dénominations », est effectué sur un échantillon de 500 g de produit décongelé ; au moins 80 % en masse des lamelles d'oignons ou des cubes d'oignons doivent être conformes à leur calibre.

ANNEXE 14. – Spécifications applicables aux petits pois surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux petits pois surgelés, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les petits pois surgelés, préparés à partir de grains de pois frais, de variétés issues de *Pisum sativum L,* décomposées en deux groupes de variétés : les variétés à grains lisses et les variétés à grains ridés. Sont exclues celles habituellement utilisées en casserie.

Les petits pois destinés à être soumis à la surgélation doivent provenir de graines fraîches, propres, saines et entières, n'ayant pas atteint leur maturité. Les graines doivent être suffisamment blanchies pour assurer une stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

Le produit doit être dénommé « petits pois » ou « petits pois doux » s'il présente les caractéristiques physiques, analytiques et organoleptiques de ce type (pois ridés).

Commentaire :

Les pois doux ont une saveur plus sucrée, sont généralement tendres et plus verts que les pois lisses, et sont les plus utilisés du marché du pois surgelé.

2. Présentations et dénominations

Les petits pois et les petits pois doux doivent avoir été triés par grosseur ; la dénomination et la désignation du calibre doivent être conformes aux dispositions du tableau ci-après :

DÉNOMINATIONS OBLIGATOIRES	DIAMÈTRES DES PERFORATIONS (perforations circulaires du crible correspondant, au travers desquelles doivent passer les graines crues)
Petits pois surgelés	
Extra-fins	jusqu'à 7,5 mm
Très fins	8,2 mm
Fins	8,75 mm
Mi-fins	9,3 mm
Moyens	supérieurs à 9,3 mm
Petits pois doux surgelés	
Extra-fins	jusqu'à 7,5 mm
Très fins	8,2 mm
Fins	9,3 mm
Mi-fins	10,2 mm
Moyens	supérieurs à 10,2
Petits pois doux	non calibrés
Pois doux (*Garden peas*) (*)	non calibrés

(*) *Commentaires : Le « Garden peas », par rapport au pois classique, est un gros poids ridé généralement de calibre supérieur à 9,3 mm, de consistance fondante et à saveur sucrée.*

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, les petits pois doivent être :
- de coloration verte raisonnablement uniforme ;
- pratiquement exempts de matières étrangères ;
- pratiquement exempts de dégâts provoqués par des insectes ou des maladies ;
- exempts de matières minérales.

3.2. *Définition des défauts*

A. – Petits pois jaunes

Petits pois de coloration jaune ou blanche mais comestibles (c'est-à-dire ni aigres ni pourris).

B. – Petits pois endommagés

Petits pois légèrement tachés sur moins de 50 % de la surface ou piqués.

C. – Petits pois tarés

Petits pois durs, desséchés, tachés sur plus de 50 % de la surface, décolorés ou présentant d'autres défauts, d'une ampleur telle que leur apparence ou leur comestibilité s'en trouve sérieusement altérée. Cette désignation englobe notamment les petits pois véreux.

D. – Fragments de petits pois

Petits pois non entiers, cotylédons séparés ou distincts, cotylédons écrasés, fragmentés ou brisés et téguments détachés ; ne sont pas considérés comme fragments les petits pois entiers, mais dépourvus de téguments.

E. – Matières végétales étrangères

Tout morceau de feuille, de tige ou de gousse provenant de la plante elle-même ou toute autre matière végétale telle que tête de coquelicot ou de chardon.

3.3. *Tolérance des défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon de 500 grammes. Sont admises les tolérances ci-après :

DÉFAUTS	TOLÉRANCES
A. – Petits pois jaunes	2 % en masse
B. – Petits pois endommagés	5 % en masse
C. – Petits pois tarés	1 % en masse
D. – Fragments de petits pois	12 % en masse
E. – Matières végétales étrangères	3 en nombre

L'échantillon est déclaré défectueux si l'un quelconque des défauts mentionnés ci-dessus est supérieur au double de la tolérance ou si la somme des défauts A, B, C et D est supérieure à 15 % en masse.

Aucune tolérance n'est prévue en matière de calibrage.

ANNEXE 15. – Spécifications applicables au mélange de petits pois et de carottes surgelés

Aux dispositions suivantes propres au mélange de petits pois et carottes surgelés s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent le mélange de légumes préparé à partir de petits pois et de carottes surgelés.

Le mélange de ces légumes doit comporter les proportions minimales suivantes :

– petits pois ..... 50 %

– carottes ..... 30 %

par rapport au poids net total de l'unité de conditionnement.

2. Présentations et dénominations

Les petits pois et les carottes surgelés doivent être mélangés et leurs mélanges dénommés selon les prescriptions suivantes :

PETITS POIS SURGELÉS	CAROTTES SURGELÉES	DÉNOMINATION DES MÉLANGES
Extra-fins	6 - 15 mm	Petits pois extra-fins et jeunes carottes extra-fines surgelés
Très fins	6 - 18 mm	Petits pois très fins et jeunes carottes surgelés
Fins	18 - 23 mm	Petits pois fins et carottes fines surgelés
Petits pois doux surgelés		
Extra-fins	6 - 15 mm	Petits pois doux extra-fins et jeunes carottes extra-fines surgelés
Très fins	6 - 18 mm	Petits pois doux très fins et jeunes carottes surgelés
Fins	6 - 18 mm	Petits pois doux fins et jeunes carottes surgelés
Non calibrés	18 - 23 mm	Petits pois doux et carottes fines surgelés

Tout autre mélange de petits pois (ou de petits pois doux) surgelés doit donner lieu à une dénomination descriptive suffisamment précise, permettant de connaître la nature réelle du produit et reprenant les dénominations de chacun des constituants tels que définis dans chaque spécification particulière.

3. Spécifications de qualité

L'appréciation de la composition du mélange s'effectue sur une unité de conditionnement d'un kilogramme au minimum de petits pois et carottes à l'état congelé conformément aux dispositions prévues par les dispositions communes aux légumes surgelés décrites ci-dessus.

ANNEXE 16. – Spécifications applicables aux poireaux surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux poireaux surgelés s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés, décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les poireaux surgelés conformes aux caractéristiques des variétés issues de l'espèce *Allium porrum L.*

Les poireaux destinés à être soumis à la surgélation doivent être constitués de feuilles fraîches, propres, saines et exempts de parties dures.

Les poireaux doivent avoir été parés, par enlèvement des racines (barbes) et des feuilles coriaces, triés, lavés, éventuellement blanchis pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

2. Présentations et dénominations

Les poireaux surgelés doivent être désignés conformément aux dénominations ci-après :

2.1. *Poireaux surgelés*

Parties de poireaux entiers, d'une longueur de 70 mm au minimum ; Les poireaux peuvent être calibrés ou non. Lorsqu'ils sont calibrés (1), la différence entre les diamètres du plus gros et du plus mince des poireaux contenus dans le même emballage, mesurés perpendiculairement à l'axe immédiatement au-dessus du renflement du bulbe, ne doit pas dépasser 15 mm.

Le diamètre minimal des poireaux mesuré perpendiculairement à l'axe au-dessus du renflement du bulbe ne doit pas être inférieur à 10 mm.

2.2. *Poireaux coupés surgelés*

Parties de poireaux entiers, découpées en cylindres perpendiculairement à l'axe longitudinal, d'une épaisseur comprise entre 30 et 70 mm.

2.3. *Rondelles de poireaux surgelés*

Parties de poireaux entiers, découpées en rondelles perpendiculairement à l'axe longitudinal, d'une épaisseur comprise entre 10 et 30 mm.

Pour l'ensemble des présentations la dénomination « blanc de poireaux » est autorisée lorsque les poireaux comportent moins de 10 % en masse de feuilles ou de parties de feuilles de couleur verte.

(1) Il revient à l'acheteur de préciser s'il souhaite un produit calibré.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, les poireaux doivent :

- avoir une bonne couleur caractéristique ;
- être propres, sains et pratiquement exempts de matières étrangères ;
- avoir des caractéristiques variétales similaires.

Compte tenu des tolérances admises les poireaux doivent être bien parés et pratiquement exempts de :

- sable et de terre ;
- feuilles jaunes ou jaunâtres ;
- dommages tels que taches, défauts de coloration ou lésions provoquées par des insectes ;
- matières végétales étrangères ;
- racines ;
- feuilles détachées dans le cas de la présentation « poireaux surgelés » ;
- parties dures (hampes florales).

3.2. *Définition des défauts*

A. – Impuretés minérales

Telles que sable, terre.

B. – Défaut de coloration

Décoloration des feuilles ou feuilles jaunes flétries qui nuisent notablement à l'aspect du produit.

C. – Tache majeure

Tache sombre due à une maladie ou à un insecte dont la plus grande dimension est supérieure à 20 mm.

D. – Tache mineure

Tache sombre de même origine que la précédente (C) dont la plus grande dimension est inférieure à 20 mm.

Tache claire dont la plus grande dimension est supérieur à 20 mm.

E. – Matières végétales étrangères et racines

Matière végétale ne provenant pas du poireau ; les racines sont constituées du disque radiculaire attaché au poireau ou détaché, ou parties de racines attachées ou non au poireau.

F. – Mal parés et montés

Lorsque la partie verte constitue plus de deux tiers du produit total. et/ou que les poireaux présentent une hampe florale.

G. – Feuilles ou parties de feuilles détachées

Ce défaut ne concerne que la présentation poireaux surgelés.

3.3. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée, par examen d'un échantillon de 20 unités pour les poireaux surgelés et de 300 g pour les poireaux coupés ou en rondelles surgelés.

DÉFAUTS	POIREAUX COUPÉS ou en rondelles (nombre de pièces)	POIREAUX	
		Nombre de pièces	Pourcentage en masse
A. Impuretés minérales	0		0.1
B. Défaut de coloration	5	2,20	
C. Tache majeure	4	2/20	
D. Tache mineure	6	3/20	
E. Matières végétales étrangères et racines	2	1/20	
F. Mal parés et montés	-	2,20	
G. Feuilles détachées	-	-	5

L'échantillon est déclaré défectueux si la somme des défauts cités ci-dessus, sauf A et G, est supérieure à :

- quinze pièces défectueuses dans 300 g pour les poireaux coupés ou en rondelles surgelés, ou
- cinq pièces défectueuses sur vingt pour les poireaux surgelés, ou
- si l'un quelconque des défauts est supérieur à une fois et demie la tolérance.

ANNEXE 17. – Spécifications applicables aux pommes de terre préfrites surgelées

Aux dispositions suivantes propres aux pommes de terre préfrites surgelées s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés, décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les pommes de terre préfrites surgelées préparées à partir de pommes de terre soumises à une précuisson dans un bain de friture, composé de matière grasse végétale ou de matière grasse animale ou de leur mélange, suivie d'un refroidissement rapide et d'une surgélation.

2. Présentations et dénominations

Les pommes de terre préfrites surgelées doivent être calibrées et dénommées conformément aux dispositions suivantes.

Le calibre est mesuré sur le produit fini à l'ouverture de l'emballage.

2.1. *Pommes allumettes, frites, frites larges*

Les pommes de terre coupées en morceaux de forme oblongue, dont n'importe quelle section présente des côtés pratiquement parallèles sont dénommées :

- « pommes allumettes préfrites surgelées » lorsque la section transversale carrée est comprise entre 5 mm et 7 mm ;
- « frites préfrites surgelées » ou « pommes frites préfrites surgelées » lorsque la section transversale carrée est comprise entre 8 mm et 12 mm ;
- « frites préfrites larges surgelées » lorsque la section transversale rectangulaire est comprise entre 8 et 18 mm et la section transversale carrée est comprise entre 13 et 18 mm.

La dénomination des pommes allumettes, des frites ou pommes frites et des frites larges est complétée de la mention :

- « longues », si 50 % au moins en nombre des unités ont une longueur supérieure à 50 mm et si la proportion de petits bouts (morceaux de longueur inférieure à 25 mm) est inférieure à 6 % en nombre.
- « courtes », si 15 % au moins en nombre des unités ont une longueur supérieure à 50 mm et si la proportion de petits bouts (morceaux de longueur inférieure à 25 mm) est inférieure à 10 % en nombre.

Les dénominations « pommes allumettes », « frites », et « frites larges » ne peuvent être utilisées si le produit contient moins de 15 % en nombre d'unités de plus de 50 mm, et plus de 6 % en nombre (mentions « longues ») ou plus de 10 % en nombre (mention « courtes ») d'unités de moins de 25 mm.

DÉNOMINATIONS	SECTION transversale	NOMBRE D'UNITÉS d'une longueur supérieure à 50 mm	NOMBRE D'UNITÉS d'une longueur inférieure à 25 mm
Pommes allumettes préfrites surgelées longues	Carré de 5 à 7 mm	50 % minimum	6 % maximum
Pommes allumettes préfrites surgelées courtes	Carré de 5 à 7 mm	15 % minimum	10 % maximum
Frites préfrites surgelées longues ou pommes frites préfrites surgelées longues	Carré de 8 à 12 mm	50 % minimum	6 % maximum
Frites préfrites surgelées courtes ou pommes frites préfrites surgelées courtes	Carré de 8 à 12 mm	15 % minimum	10 % maximum
Frites préfrites larges surgelées longues	rectangle de 8 à 18 mm ou carré de 13 à 18 mm	50 % minimum	6 % maximum
Frites préfrites larges surgelées courtes	rectangle de 8 à 18 mm ou carré de 13 à 18 mm	15 % minimum	10 % maximum

2.2. *Pommes parisiennes, sautées, à rissoler*

Les pommes de terre entières, obtenues à partir de tubercules entiers d'un calibre inférieur à 35 mm sont dénommées « pommes parisiennes préfrites surgelées » ou « pommes sautées entières préfrites surgelées ».

Les pommes de terre en rondelles d'une épaisseur de 4 mm minimum et de 8 mm maximum sont dénommées « pommes sautées en rondelles préfrites surgelées ».

Les pommes de terre en dés dont les dimensions sont comprises entre 9 mm et 14 mm sont dénommées « pommes à rissoler préfrites surgelées » ou « pommes rissolées préfrites surgelées » ; celles dont les dimensions sont comprises entre 15 mm et 25 mm sont dénommées « grosses pommes à rissoler préfrites surgelées » ou « grosses pommes rissolées préfrites surgelées ».

Commentaires :

L'acheteur doit utiliser les dénominations définies ci-dessus et ne pas faire usage des appellations commerciales. Il indique également :

- *pour les frites larges, la section souhaitée*
- *pour l'ensemble des dénominations du paragraphe 2.1 la précision « longue » ou « courte ».*

La section est le plus souvent présentée par le fournisseur sous la forme n x n ou n/n. Ainsi une pomme allumette de section carrée 6 mm sera présentée sous la forme 6 x 6 ou 6/6.

Il est recommandé à l'acheteur d'attendre la récolte de septembre-octobre pour obtenir les échantillons et donc d'exclure la période allant du mois de juin à début septembre.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques des matières premières mises en œuvre*

Les pommes de terre préfrites sont préparées à partir de tubercules de pommes de terre :

- conformes aux caractéristiques des variétés issues de l'espèce *Solanum tuberosum L ;*
- appartenant à des variétés rigoureusement sélectionnées satisfaisant aux spécifications fixées par la réglementation en vigueur ;

– propres à la consommation humaine, frais, fermes, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goûts étrangers ;
– exempts de trace de produits de traitement ou de résidus de pesticides, au-delà des doses autorisées.

Les traitements destinés à stabiliser les tubercules doivent intervenir dans les meilleurs délais en fonction de la récolte.

L'inspection et le triage des lots de matières utilisées doivent permettre l'élimination des tubercules verdis, gelés, meurtris, coupés, ceux atteints de pourriture sèche ou humide, de mildiou et, en général, de lésions parasitaires, ainsi que de toute altération ou de tout défaut interne ou externe grave.

La préparation technique nécessaire comprend les opérations de nettoyage, de lavage, d'épluchage, éventuellement de coupe, de blanchiment et de précuisson dans un bain de matière grasse pour friture, ou de plusieurs matières grasses conformément à la réglementation en vigueur.

3.2. *Caractéristiques du produit fini*

3.2.1. *Après surgélation*

A l'ouverture des emballages les pommes de terre préfrites surgelées doivent être :

– pratiquement exemptes d'unités brisées ou écrasées ;
– de couleur relativement uniforme ;
– propres, saines et pratiquement exemptes de corps étrangers ;
– exemptes de saveur et d'odeur étrangères ;
– exemptes d'yeux ;
– pratiquement exemptes de taches et de décolorations ;
– pratiquement exemptes de fragments carbonisés.
– conformes aux spécifications analytiques suivantes :

	POMMES allumettes	FRITES ET FRITES larges 8 - 18 mm / 13 - 18 mm	POMMES PARISIENNES pommes sautées entières, pommes sautées en rondelles	POMMES rissolées
Pourcentage de matières sèches .	30 mini	28 mini	24 mini	29 mini
Pourcentage de matière grasse ...	8 maxi (1)	6 maxi (1)	5 maxi	8 maxi

(1) Les pommes allumettes, les frites (ou pommes frites) peuvent faire l'objet chez l'utilisateur soit d'une cuisson normale en friture, soit d'une cuisson au four. Dans le cas où la mention « au four » accompagne la dénomination de vente, le pourcentage de matières grasses est de 9 % maximum pour les pommes allumettes et pour les pommes frites.

La teneur en acides gras libres de la matière grasse extraite du produit exprimée en acide oléique ne doit pas dépasser 1,5 %.

Commentaire :

Les produits doivent être exempts de saveur et d'odeur étrangères ; celles-ci peuvent être une amertume, un goût de rance ou de brûlé.

3.2.2. *Après cuisson normale* (1)

Les pommes de terre frites surgelées doivent :

– présenter une coloration dorée raisonnablement uniforme ;
– avoir une consistance caractéristique du produit, sans être ni trop dures, ni trop molles ou pâteuses.

(1) Annexe 2 à la spécification technique du GPEM/DA concernant la mise en œuvre des corps gras dans l'alimentation.

3.3. *Définition des défauts (à l'ouverture de l'emballage)*

3.3.1. *Coloration et taches*

Est considérée comme tachée ou décolorée toute unité :

- tachée ou décolorée par l'effet de facteurs mécaniques ou pathologiques, ou de parasites ou par excès de cuisson ;
- présentant des germes ou fragments de germes apparents (yeux) ;
- présentant des parties verdies par l'exposition des tubercules à la lumière.

La qualité des pommes de terre préfrites surgelées s'apprécie sur le plan de la couleur par rapport aux défauts suivants :

A. – Défaut majeur

Tache très sombre ou décoloration très marquée de dimension égale ou supérieure à la superficie d'un cercle de 5 mm de diamètre au minimum, ou au volume d'une sphère de même diamètre.

Tache ou décoloration légère de dimension égale ou supérieure à la superficie d'un cercle de 10 mm de diamètre, ou au volume d'une sphère de même diamètre.

B. – Défaut mineur

Tache très sombre ou décoloration très marquée de dimension égale à la superficie d'un cercle de 3 mm au minimum et de 5 mm au maximum de diamètre, ou au volume d'une sphère de même diamètre.

Tache ou décoloration légère de dimension égale à la superficie d'un cercle de 5 mm au minimum et de 10 mm au maximum de diamètre, ou au volume d'une sphère de même diamètre.

Les taches ou décolorations inférieures en dimension et en intensité à celles spécifiées sous la rubrique « défaut mineur » ne sont pas considérées comme défaut dans la présente spécification.

C. – Défaut de friture

Fragments carbonisés, toute unité durcie et brunie par suite d'un excès de cuisson.

3.3.2. *Taille*

La qualité des pommes de terre préfrites surgelées s'apprécie sur le plan de la taille par rapport aux défauts suivants :

D. – Fausses coupes

Morceaux de longueur inférieure à 25 mm pour les pommes frites, les pommes frites larges et les pommes allumettes. Pour les pommes rissolées, il s'agit de dés dont le volume diffère de plus de 50 % en plus ou moins de la moyenne du lot.

E. – Unités brisées

Pour les pommes parisiennes ou les pommes sautées entières, et les pommes sautées en rondelles : fragments de forme irrégulière ne correspondant pas à la conformation prévue pour ce type de présentation.

3.4. *Tolérance de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon d'un kilogramme.

Sont admises les tolérances ci-après, exprimées en nombre ou en masse selon la nature des défauts.

DÉFAUT	POMMES ALLUMETTES, frites, frites larges préfrites, surgelées		POMMES PARISIENNES ou sautée surgelées		POMMES RISSOLÉES
	% en nbre	% en masse	% en nbre	% en masse	% en masse
A. Tache majeure (% Nb)	8		8		5
B. Tache mineure (% Nb)	15		20		5
C. Défaut de friture (% en masse)		0,5		0,5	1
D. Fausses coupes ou petits bouts :					12
- mention « longues »	6				
- mention « courtes »	10				
E. Unités brisées (% en masse)				1	

L'échantillon est déclaré défectueux :

1. Si la somme des taches majeures et des taches mineures est supérieure à :

- 20 % pour les pommes de terre frites surgelées et les pommes allumettes surgelées ;
- 23 % pour les pommes parisiennes ou sautées surgelées, ou

2. Si l'un quelconque des défauts ci-dessus est supérieur à une fois et demie la tolérance.

ANNEXE 18. – Spécifications applicables à la printanière de légumes surgelés

Aux dispositions suivantes, propres à la printanière de légumes surgelés, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent le mélange de légumes surgelés, constitué de haricots verts, de jeunes carottes, de pommes de terre, de petits pois doux et d'oignons.

Les légumes destinés à être soumis à la surgélation doivent être triés, parés et lavés, éventuellement blanchis pour assurer une stabilité adéquate de la saveur et de la couleur pendant les cycles normaux de commercialisation.

2. Présentations et dénominations

Le mélange de légumes dénommé « Printanière de légumes surgelés » doit être composé de la façon suivante :

DÉNOMINATIONS DES LÉGUMES CONSTITUANTS	POURCENTAGES EN MASSE MINIMUM
Haricots coupés	16 %
Jeunes carottes entières	16 %
Pommes de terre entières	20 %
Petits pois doux	20 %
Oignons	8 %

Les pommes de terre ne doivent pas avoir un calibre supérieur à 35 millimètres.

Les oignons émincés ont une épaisseur comprise entre 3 et 8 mm ; les cubes ont une section maximale de 12 mm.

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, chacun des constituants doit :

- satisfaire aux caractéristiques précisées soit dans les spécifications relatives à chacun des légumes surgelés, si elles existent, soit répondre aux exigences de qualité commerciales usuelles ;
- avoir une couleur franche caractéristique et être exempt de toute saveur ou odeur étrangères ;
- être exempt de parties dures.

Le mélange doit être pratiquement exempt de matières étrangères (végétales ou autres) et de parties endommagées ou tachées.

3.2. *Additifs*

Seuls peuvent être utilisés les auxiliaires de fabrication autorisés par la réglementation.

3.3. *Tolérances de défauts*

Les définitions des défauts sont celles prévues dans les spécifications particulières.

La proportion des légumes en brisures, petits bouts et fragments selon les définitions propres à chaque constituant ne dépassera pas 20 % en masse (excepté pour les oignons). Pour les pommes de terre il s'agit d'unités délitées.

Les haricots verts doivent être pratiquement exempts de taches majeures, les petits pois d'unités tarées, les carottes, les oignons et les pommes de terre pratiquement exempts de tâches.

Pour les oignons, la tâche est une zone de couleur brune de dimension supérieure à 2 cm.

Pour les pommes de terre, la tâche est une zone de couleur marron foncé de diamètre supérieur à 5 mm.

La tolérance maximale admise pour l'ensemble de ces défauts est de 12 % en masse.

La proportion de matière végétale étrangère ne peut excéder 2 % en masse.

3.4. *Appréciation des caractéristiques*

Tout mélange dont les caractéristiques ne sont pas conformes aux spécifications ci-dessus ne pourra pas porter l'appellation « printanière de légumes ».

En vue d'apprécier la composition du mélange, on prend un échantillon d'au moins un kilogramme du produit pour séparer les divers constituants à l'état congelé, les peser et établir les proportions par rapport au poids total trouvé par addition des poids des différents constituants.

L'appréciation des défauts est réalisée sur un échantillon de 1 kg à l'état décongelé. L'échantillon est déclaré défectueux lorsque les tolérances maximales fixées sont dépassées.

ANNEXE 19. – Spécifications applicables aux légumes pour ratatouille surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux légumes pour ratatouille surgelés, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent le mélange de légumes surgelés constitué :
- d'aubergines *(Solanum melongena)* ;
- de courgettes *(Cucurbita pepo)* ;
- d'oignons *(Allium cepa)* ;
- de poivrons verts et de poivrons rouges *(Capsicum annum)* ;
- de tomates *(Lycopersicum esculentum L.)*.

Le mélange destiné à être soumis à la surgélation doit être préparé à partir des légumes susvisés triés, lavés, parés, éventuellement blanchis pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de commercialisation.

Les aubergines et courgettes ne doivent pas être pelées.

Les oignons sont épluchés et coupés.

Les poivrons sont épépinés.

Les tomates sont pelées ou non.

Les oignons et les aubergines peuvent avoir été frits avec une huile végétale pour friture ; dans ce cas cela est précisé sur l'étiquetage.

2. Présentations et dénominations

Les légumes peuvent être présentés entiers, en quartiers, en morceaux ou en lamelles.

Le mélange de légumes dénommé « légumes pour ratatouille surgelés » doit être composé de la façon suivante :

DÉNOMINATION DES LÉGUMES COMPOSANTS	PROPORTION EN MASSE
Tomates pelées ou non	30 % minimum
Aubergines	16 % minimum
Courgettes	16 % minimum
Poivrons verts	5 % minimum
Poivrons rouges	5 % minimum
Oignons	8 % minimum

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Après surgélation, chacun des ingrédients du mélange doit répondre aux caractéristiques suivantes :
- avoir une couleur franche caractéristique ;
- être exempt de parties dures ;
- être pratiquement exempt de parties endommagées ou tachées (diamètre supérieur à 5 mm)
- être pratiquement exempt de matières végétales étrangères.

3.2. *Tolérances de défauts*

L'appréciation de la composition du mélange s'effectue sur une unité de conditionnement d'un kilogramme au minimum du produit à l'état congelé, conformément aux dispositions prévues par les dispositions communes aux légumes surgelés.

L'appréciation des défauts et les tolérances de ceux-ci s'effectuent conformément aux spécifications applicables aux mélanges de légumes surgelés.

ANNEXE 20. – Spécifications applicables aux scorsonères (salsifis noirs) surgelés

Aux dispositions suivantes propres aux salsifis surgelés, s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés, décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les racines coupées surgelées préparées à partir de salsifis propres, sains, non ligneux, conformes aux caractéristiques des variétés issues de l'espèce *Scorzonera hispanica L.* et *Tragopon porrifolius L.* Les salsifis noirs peuvent être dénommés scorsonères.

Les racines doivent être soigneusement nettoyées, pelées, débarrassées de radicelles, suffisamment blanchies pour assurer la stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de la commercialisation.

2. Présentations et dénominations

2.1. *Salsifis surgelés*

Les racines sont présentées en morceaux d'une longueur minimale de 35 mm, tout en conservant leur forme initiale.

2.2. *Salsifis coupés surgelés*

Les racines sont présentées en morceaux d'une longueur comprise entre 10 et 35 mm.

Après nettoyage et pelage les racines doivent présenter un diamètre minimal de 5 mm et maximal de 25 mm (mesure à angle droit par rapport à l'axe longitudinal à l'aide d'un pied à coulisse sur le produit décongelé).

3. Spécifications de qualité

3.1. *Caractéristiques du produit fini*

Compte tenu des tolérances admises pour les défauts d'apparence et autres défauts, les salsifis doivent être d'une coloration raisonnablement uniforme, blanche ou légèrement crème ou rosée et pratiquement exempts de :

- matières végétales étrangères ;
- zones tâchées, endommagées et non pelées ;
- petits bouts et fausses coupes ;
- collets noirs ;
- parties ligneuses ou creuses.

3.2. *Additif*

Seuls les auxiliaires de fabrication peuvent être autorisés, conformément à la réglementation en vigueur.

3.3. *Définition des défauts*

A. – Défaut majeur

Tache très sombre (noir ou rouille foncé) causée par une lésion, une maladie ou pouvant être une zone non pelée, de dimension égale ou supérieure à celle d'un cercle de 5 mm de diamètre.

Tache claire (gris ou rouille clair) ayant la même origine mais de dimension supérieure à celle d'un cercle de 10 mm de diamètre.

B. – Défaut mineur

Tache très sombre due à une lésion, une maladie ou pouvant être une zone non pelée, de dimension égale ou supérieure à celle d'un cercle de 2 mm au minimum et de 5 mm au maximum de diamètre.

Présence de plus de cinq point noirs sur une unité (points d'attache des radicelles sur la racine).

Tache claire de dimension égale ou supérieure à celle d'un cercle de 5 mm au minimum et de 10 au maximum de diamètre.

Les taches de taille inférieure aux minima fixés ci-dessus ne sont pas considérées comme des défauts.

C. – Matières végétales étrangères

Partie de plante ou autre matière végétale étrangère.

D. – Petits bouts

Unités de longueur inférieure à 20 mm pour les salsifis et inférieure à 10 mm pour les salsifis coupés.

E. – Fausses coupes

Unité de longueur de 20 à 35 mm. (Ce défaut ne concerne que la présentation « salsifis ».)

F. – Collets noirs

Anneau noir au sommet du salsifis ou dans la partie voisine de son sommet.

G. – Salsifis creux et/ou ligneux

Salsifis dont le cœur est vide sur plus de la moitié de sa longueur, ou présentant une partie ligneuse (texture dure et anormalement fibreuse).

3.4. *Tolérances de défauts*

L'appréciation des défauts est effectuée, par examen d'un échantillon de 1 kilogramme pour les salsifis et 500 grammes pour les salsifis coupés.

Sont admises les tolérances ci-après exprimées en masse ou en nombre, selon la nature des défauts :

DÉFAUTS	POURCENTAGE EN NOMBRE	POURCENTAGE EN MASSE
A. Défaut majeur	6	
B. Défaut mineur	15	
C. Matières végétales étrangères	1 pièce	
D. Petits bouts de salsifis		3
E. Fausses coupes		15
F. Collets noirs	3	
G. Salsifis creux et/ou ligneux	5	

L'échantillon est déclaré défectueux :

- si la somme des défauts exprimés en nombre (A, B, F, G) est supérieure à 20 % ou
- si l'un quelconque de ces défauts (hors C) est supérieur à une fois et demie la tolérance.

MINISTERE DE L'ECONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES (DAJ)

GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES DE DENREES ALIMENTAIRES

(GPEM/DA)

GUIDE RELATIF A L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES

Supplément n° 4 à la
Brochure n° 5541-V

1999

Guide n° D8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, élaboré par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adopté par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 8 février 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré un guide relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Ce document a pour but essentiel d'informer les acheteurs publics sur la réglementation en la matière qui porte notamment sur les caractéristiques des denrées (dénomination, composition, durée de conservation, etc.) et sur leur traçabilité.

Le guide n° D8-99 du 8 février 1999 se substitue à la recommandation du GPEM/DA n° D6-87 du 30 avril 1987. Il fait l'objet du supplément n° 4 à la brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans le guide, dans :
  - *Marchés publics*, la revue de *l'achat public* (1) ;
  - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec le guide dans la brochure n° 5541-V (supplément n° 4) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

GUIDE RELATIF A L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES

Avertissement : Le présent guide se substitue à la recommandation du GPEM/DA n° D6-87 du 30.04.87 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels).

1. OBJET

Le présent guide a pour objet d'informer les acheteurs publics sur la réglementation en matière d'**étiquetage des denrées alimentaires préemballées** (caractéristiques des denrées : dénomination, composition, durée de conservation, etc., et traçabilité des produits).

Pour tout renseignement complémentaire, il convient de s'adresser aux directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

2. RAPPEL DES DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES ESSENTIELLES

- Décret 97-298 du 27 mars 1997 (J.O.R.F. du 3 avril 1997) modifié (J.O.R.F. du 2 octobre 1998) relatif au code de la consommation (Partie réglementaire) - Annexe 1 - Articles R112.1 à R112.33 [1].

- Arrêtés d'application du décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 (désormais codifié), relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées - relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées - relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.

- Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 (J.O.R.F. du 16 février 1978) modifié (J.O.R.F. du 24 janvier 1990), relatif au contrôle métrologique de certains préemballages, et son arrêté d'application du 20 octobre 1978 (J.O.R.F. du 22 novembre 1978) modifié (J.O.R.F. des 1er mars 1980, 29 août 1990, 1er avril 1993).

- Décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993 (J.O.R.F. du 29 septembre 1993), et son arrêté d'application du 3 décembre 1993 (J.O.R.F. du 26 décembre 1993), concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires.

L'ensemble de ces textes transposent plusieurs directives communautaires, la principale étant la directive CE 79/112 du 18 décembre 1978 modifiée relative à l'étiquetage des denrées alimentaires (J.O.C.E. du 8 février 1979).

NOTA BENE : les dispositions précédentes constituent le droit commun de l'étiquetage, applicable à la quasi-totalité des produits alimentaires. Par exception, certaines denrées peuvent être astreintes à des mentions obligatoires supplémentaires (ex : les surgelés et la confiture). D'autres denrées, en revanche, sont soumises à des dispositions moins contraignantes, comme le chocolat, le miel. Ces produits sont en effet régis par des textes européens antérieurs à l'entrée en vigueur de la directive 79/112 de 1978. Mais ces denrées devraient, à terme, voir leur étiquetage aligné sur le droit commun.

[1] Ces articles codifient le Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 (J.O.R.F. du 21 décembre 1984) modifié par le décret n° 91-187 du 19 février 1991 (J.O.R.F. du 22 février 1991), portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

3. DEFINITION

Est considérée comme « denrée alimentaire préemballée » toute unité de vente constituée par une denrée alimentaire[2] et l'emballage[2] dans lequel elle a été conditionnée[2] avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou non, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

4. MENTIONS OBLIGATOIRES

Les mentions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, destinées à être présentées en l'état au consommateur ou à l'utilisateur, sont les suivantes :

- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date limite d'utilisation optimale (DLUO) ou, dans le cas des denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et dans le cas des denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation, la date limite de consommation (DLC) ; l'indication des conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- Le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne ;
- L'identification de l'emplisseur ou de celui qui fait faire l'emplissage ou de l'importateur, établis dans l'Union Européenne, exigée que pour les préemballages à quantité nominale constante supérieure à 5 grammes ou 5 millilitres ;
- Le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- Le mode d'emploi chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières de conservation, d'utilisation et notamment les précautions d'emploi ;
- Le cas échéant, les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires (notamment la marque sanitaire relative aux produits préemballés à base de denrées animales ou d'origine animale) ;
- Le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 p. 100 d'alcool en volume ;
- L'indication du lot de fabrication.

Ces mentions doivent figurer au moins en langue française.

[2] Terme défini dans l'annexe 9.

4.1. - Dénomination de vente

La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle fixée par la réglementation en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par les usages commerciaux. En l'absence de réglementations ou d'usages, cette dénomination doit consister en une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation. La description doit être suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur, la dénomination de vente doit comporter une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi, tels que, notamment : en poudre, lyophilisé, surgelé, congelé, décongelé, pasteurisé, stérilisé, reconstitué, concentré, fumé.

La dénomination de vente de toute denrée alimentaire qui a été traitée par rayonnement ionisant doit être accompagnée de la mention suivante en langue française : « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation ». Cette obligation découle de l'article 6 du décret n° 70-392 du 8 mai 1970 (JO du 12 mai 1970) modifié par le décret n° 1147 du 7 décembre 1984 et le décret n° 91-187 du 19 février 1991.

4.2. - Liste des ingrédients et quantité de certains ingrédients

La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients[2] dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale lors de leur mise en oeuvre. Elle est précédée de la mention « ingrédients ».
Les ingrédients sont désignés en principe sous leur nom spécifique. Certains ingrédients peuvent être désignés que sous le nom de leur catégorie (exemple : Graisse végétale) au lieu de leur nom spécifique (voir annexe 2).

Les additifs[2], en principe, doivent être désignés sous le nom de leur catégorie (exemple : Antioxygène), suivi soit de leur nom spécifique (exemple : acide L.ascorbique), soit de leur numéro CE (exemple : E 300) (voir annexe 2). La seule exception à cette règle est celle des gaz d'emballage. Ce sont des additifs qui n'ont pas à être mentionnés dans la liste des ingrédients mais dont la présence doit être signalée par la mention "conditionné sous atmosphère protectrice".

Les arômes[2] sont désignés soit sous le terme « arôme(s) », soit sous une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme.
L'emploi d'un qualitatif « naturel » ou toute autre expression ayant la même signification n'est autorisé que pour les arômes dont la partie aromatisante est constituée exclusivement soit de substances aromatisantes, soit de préparations aromatisantes, soit d'un mélange de ces deux catégories d'arômes.

Si la désignation de l'arôme contient une référence à la nature ou à l'origine végétale ou animale des substances utilisées, le qualitatif « naturel » ou toute autre expression ayant la même signification n'est autorisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés

[2] Terme défini dans l'annexe 9.

physiques appropriés, par des procédés enzymatiques ou microbiologiques ou par des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires, essentiellement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arôme.

L'eau ajoutée comme ingrédient et les ingrédients volatils sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. Cette quantité peut ne pas être mentionnée si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini.
Dans le cas d'eau utilisée comme liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé, cette énumération n'est toutefois pas obligatoire.

La mention de la quantité, minimale ou maximale selon le cas (exprimée en pourcentage des ingrédients à la mise en oeuvre), d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients auquel il est fait référence dans la dénomination de vente doit être indiquée soit à proximité immédiate de la dénomination de vente, soit dans la liste des ingrédients. Il faut bien entendu que l'ingrédient auquel il est fait référence soit essentiel pour les caractéristiques du produit ou qu'il soit mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique ; c'est ainsi que la dénomination « pâté de lièvre » entraîne l'obligation d'indiquer la quantité de gibier mis en œuvre, alors que, dans la dénomination « thon à l'huile », l'huile n'est pas un ingrédient caractéristique, et sa quantité n'a pas à être mentionnée. Si l'ingrédient auquel il est fait référence est utilisé exclusivement à faible dose (la valeur de 2 % peut être retenue et applicable aux arômes utilisés en tant qu'ingrédients), la mention de la quantité n'est pas obligatoire.

Dans les cas, de mélanges de fruits ou de légumes, de mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucun ne prédomine en poids d'une manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés selon un ordre différent sous réserve que la liste des dits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « en proportion variable ».

Lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés, auxquels il faut ajouter de l'eau, l'énumération peut se faire selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué, pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « Ingrédients du produit reconstitué » ou « Ingrédients du produit prêt à la consommation ».

Certaines denrées alimentaires préemballées sont dispensées de porter l'indication des ingrédients (voir annexe 2).

4.3. - Quantité nette – Poids net égoutté

La quantité nette est portée sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées. Pour celles qui sont à quantité nominale constante, elle peut être suivie du sigle « e », qui indique que le conditionneur fait des contrôles selon des modalités précises (voir annexe 4).

L'indication de la quantité nette est exprimée en unités légales de volume (litre, centilitre ou millilitre) pour les produits liquides et en unités légales de masse (kilogramme ou gramme) pour les autres denrées. Les produits dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou 5 millilitres, sauf les épices et les plantes aromatiques, sont dispensés d'indication de la quantité.

Certains autres produits sont également dispensés de l'indication du « poids net » (voir annexe 5).

Le poids net égoutté doit être indiqué lorsque la denrée solide est présentée dans un liquide de couverture (eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances ou matières édulcorantes, jus de fruits ou de légumes dans le cas de fruits ou légumes, dès lors que ces éléments ne sont qu'accessoires par rapport aux éléments essentiels de la préparation).

4.4. - Date limite de consommation, ou date limite d'utilisation optimale

La mention inscrite sur le préemballage est fonction de la réglementation en vigueur et des caractéristiques de la denrée alimentaire (conseils pratiques dans l'annexe 1 et liste des denrées dans l'annexe 6). Cette inscription est placée sous la responsabilité du conditionneur.

4.4.1. Date limite de consommation (D.L.C.)

Les denrées microbiologiquement très périssables et qui de ce fait sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine et les denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation, portent une date limite de consommation annoncée par la mention : « à consommer jusqu'au... » ou « à consommer jusqu'à la date figurant... » suivie respectivement soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure sur l'étiquetage (voir annexe 6).
Ces renseignements sont suivis des conditions de conservation à respecter, et notamment de la température.
Lorsque les conditions de conservation ne font pas l'objet de dispositions à caractère réglementaire, ce sont celles fixées par le fabricant qui doivent être respectées.

La détention, la mise en vente ou la mise à disposition des denrées soumises à l'indication d'une D.L.C. est interdite et sanctionnée pénalement dès lors que cette date est dépassée.

4.4.2. Date limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.)

Elle doit être présente dans les autres cas, à l'exception des denrées dispensées (voir annexe 7).

La D.L.U.O. correspond à la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques et notamment organoleptiques dans des conditions appropriées.

Elle est annoncée par la mention « à consommer de préférence avant... » lorsqu'elle comporte l'indication du jour, ou par la mention « à consommer de préférence avant fin... » dans les autres cas (voir annexe 6). Elle est accompagnée, le cas échéant, des conditions de conservation à respecter.

La détention, la mise à la vente ou à disposition de denrées dont la D.L.U.O. est dépassée ne sont pas interdites par la réglementation, à condition que le produit demeure de qualité saine, loyale et marchande.

4.5. - Identification des responsables

Les dispositions du code de la consommation imposent l'identification d'un responsable de la commercialisation. Le responsable en question peut être, au choix des opérateurs, le fabricant, le conditionneur ou un vendeur, ce dernier devant être établi dans la Communauté européenne. L'identification doit être faite en clair c'est-à-dire que doivent être mentionnés le nom ou la raison sociale et l'adresse en toutes lettres.

Pour les préemballages dits à quantités nominales constantes de plus de 5 grammes ou 5 millilitres, le décret du 31 janvier 1978 impose, de plus, l'identification d'un responsable en matière de métrologie. La personne identifiée doit être établie dans la Communauté européenne. Il peut s'agir de l'emplisseur, de celui qui fait faire l'emplissage ou de l'importateur. L'identification peut être faite en clair, c'est-à-dire en fournissant un nom ou une raison sociale et une adresse. Elle peut aussi être sous forme codée en fournissant un « code emballeur ».

Le marquage des denrées alimentaires d'origine animale doit par ailleurs porter une marque de salubrité où figure le numéro d'immatriculation de l'établissement ayant effectué la dernière transformation (voir annexe 3).

4.6. - Lieu d'origine

Il doit figurer chaque fois qu'il peut y avoir confusion sur l'origine ou la provenance réelle du produit.

Pour les fromages, en ce qui concerne les produits français, est exigée l'indication du département ou de la région de fabrication.

4.7. - Mode d'emploi, conditions d'utilisation et précautions d'emploi

Le mode d'emploi est obligatoire pour les bouillons et potages avec l'indication du poids ou du volume correspondant soit à un volume du produit prêt à être consommé, soit à un nombre déterminé de rations.

Il est également obligatoire pour les denrées surgelées en précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation.

D'une manière plus générale, l'indication d'un mode d'emploi, de conditions d'emploi, et notamment de précautions d'emploi, sont obligatoires si leur absence ne permet pas un usage approprié du produit.

4.8. - Titre alcoométrique volumique acquis

Le titre alcoométrique volumique acquis est déterminé à 20 °C et le chiffre l'indiquant comporte au maximum une décimale. Ce chiffre est suivi d'un symbole « % vol. » et peut être précédé du mot « alcool » ou de l'abréviation « alc. ».

4.9. - Lot de fabrication

Avant leur mise sur le marché, les denrées alimentaires préemballées doivent comporter sur leur préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci une indication permettant d'identifier le lot de fabrication auquel elles appartiennent.

On entend par lot de fabrication un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. L'unité de temps, de lieu et de processus de fabrication constitue le critère essentiel de définition du lot. Ne peuvent naturellement être groupées sous un même lot que des denrées de même nature.

Sont dispensées de l'indication du lot de fabrication les denrées alimentaires préemballées mentionnées dans l'annexe 8 et les préemballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 centimètres carrés.

Le lot est une notion importante pour assurer la traçabilité[2]. Il permet, si nécessaire, d'identifier des marchandises et de les retirer du marché, en cas de risque pour la santé.

L'indication du lot de fabrication est précédée par la lettre « L », sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage.
Lorsque la D.L.C. ou la D.L.U.O. se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois, cette date peut se substituer à l'indication du lot de fabrication.

Le marquage est soit un estampage, soit un marquage à jet d'encre et dans ce cas il faut une encre indélébile. Le plus souvent, le marquage à jet d'encre permet une identification plus précise du lot par l'indication de l'heure et de la minute pour les productions à grande cadence.

4.10. - Estampilles ou marques sanitaires de conformité aux critères sanitaires pour des denrées animales ou d'origine animale préemballées

Pour pouvoir mettre sur le marché des denrées animales ou d'origine animale, les établissements se livrant à la manipulation de denrées animales ou d'origine animale doivent répondre à des conditions sanitaires spécifiques et être agréés à cet effet. La conformité de ces établissements aux normes sanitaires communautaires est attestée par la délivrance d'un agrément. Les listes d'établissements agréés sont publiées au *Journal officiel* de la République française. Les denrées qui y sont élaborées sont alors revêtues d'estampilles de salubrité ou de marques sanitaires définies.

---

[2] Terme défini dans l'annexe 9.

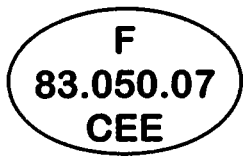
Les modalités de marquage sanitaire ont pour but d'assurer la traçabilité[2] des produits vis-à-vis du dernier établissement de manipulation. Le marquage sanitaire permet donc de pouvoir retrouver à des fins d'inspection l'établissement où a eu lieu la dernière transformation et de remonter, si nécessaire, la filière.

En France, les Préfets délivrent, sur proposition des Services Vétérinaires départementaux, un agrément sanitaire communautaire pour les établissements mettant sur le marché les produits suivants :

- carcasses, découpes et viandes hachées d'animaux de boucherie, viandes de volaille, de lapin, de gibier d'élevage et de gibier sauvage ;
- produits à base de viande ;
- estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés ;
- graisses animales fondues, extraits de viandes ou de produits à base de viande d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés ;
- ovoproduits ;
- lait et produits laitiers ;
- produits de la pêche ;
- coquillages ;
- aliments pour animaux de compagnie.

Le marquage de salubrité doit être effectué au moment de la fabrication des denrées dans le centre de conditionnement et éventuellement dans le centre d'emballage. La marque de salubrité peut être apposée sur le produit même, si la catégorie de denrée le permet, sur le conditionnement, si le produit est pourvu d'un conditionnement individuel, ou sur une étiquette apposée sur ce conditionnement ainsi que sur les emballages.

La marque communautaire de salubrité prévue, dont l'utilisation est soumise au respect des textes réglementaires spécifiques à chaque type de production, est de forme ovale et comporte les mentions suivantes, en caractères parfaitement lisibles :



- dans la partie supérieure, la lettre du pays de l'atelier agréé (F ou le mot FRANCE pour la France) ;
- au centre, les trois groupes de chiffres composant le numéro d'agrément (formé du numéro minéralogique à deux chiffres du département d'implantation de l'établissement, du numéro à trois chiffres de la commune dans le département et du numéro d'ordre à deux chiffres de l'établissement dans la commune), séparés par un point ou un tiret ;
- dans la partie inférieure, les lettres CEE ou CE.

Dans tous les cas, l'apposition du sigle CE, que ce soit à l'intérieur d'une estampille ou de façon linéaire, est strictement réservée aux établissements de manipulation de la Communauté européenne.

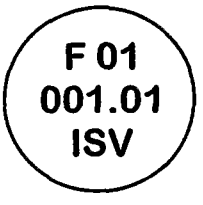
Pour les conserves, en plus de l'étiquetage, la marque de salubrité (ou au moins le numéro d'agrément) doit être appliquée directement de manière indélébile sur la boîte elle-même ou sur son couvercle.

[2] Terme défini dans l'annexe 9.

Dans le cas de produits d'importation en provenance des pays tiers, outre les mentions rendues obligatoires par les dispositions relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, les informations suivantes doivent figurer de manière indélébile sur l'emballage de regroupement (le plus souvent carton) et le préemballage (sachet ou carton unitaire, boîte de conserve, ...) :

- le pays d'expédition ;
- le numéro d'agrément officiel de l'établissement d'origine.

Marquage spécifique :
Les préparations culinaires élaborées par une cuisine centrale et destinées à être consommées dans un autre établissement, doivent être revêtues d'une marque de salubrité sur l'une de leur face externe. Cette marque de salubrité est circulaire et se présente sous la forme suivante :



- dans la partie supérieure, la lettre F pour la France et le numéro minéralogique à deux chiffres du département d'implantation de l'établissement ;
- au centre, le numéro à trois chiffres de la commune dans le département et le numéro d'ordre à deux chiffres de l'établissement dans la commune, séparés par un point ;
- dans la partie inférieure, les lettres ISV pour Inspection Sanitaire Vétérinaire.

4.11. - Etiquetage des informations nutritionnelles

L'étiquetage des informations nutritionnelles est facultatif sauf lorsqu'une allégation nutritionnelle[2] figure dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité. Qu'il soit fait à titre volontaire ou obligatoire, il doit toujours être présenté sous une forme standardisée (tableau avec lignes et colonnes).
Les informations sont exprimées par 100 g ou 100 ml. A titre complémentaire, ces renseignements peuvent être déclarés par ration quantifiée sur l'étiquette ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

Les informations minimales à fournir sont celles du groupe I, dans l'ordre indiqué ci-dessous :

- valeur énergétique (en kj et kcal)
- protéines, glucides, lipides (en g)

Si l'allégation nutritionnelle concerne les sucres, les acides gras saturés, les fibres ou le sodium, les informations du groupe 2 sont à fournir dans l'ordre ci-dessous :
- Groupe II

- valeur énergétique (en kj et kcal)
- protéines, glucides dont sucres, lipides dont acides gras saturés, fibres alimentaires, sodium (en g).

L'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles peut également mentionner les quantités d'un ou plusieurs des éléments suivants : l'amidon, les polyols, les acides gras mono-insaturés, les acides gras poly-insaturés, le cholestérol, tous les sels minéraux ou vitamines définis dans la liste fixée ci-après, à condition que les vitamines ou les sels minéraux auxquels il est fait référence couvrent au moins 15 % des apports journaliers recommandés[2] (A.J.R.) pour 100 g ou 100 ml.

[2] Terme défini dans l'annexe 9.

Vitamines et sels minéraux (unité utilisée pour déclarer la teneur dans la denrée considérée ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion)	A.J.R.
Vitamines	
Vitamine A (µg)	800
Vitamine D (µg)	5
Vitamine E (mg)	10
Vitamine C (mg)	60
Thiamine (mg)	1,4
Riboflavine (mg)	1,6
Niacine (mg)	18
Vitamine B6 (mg)	2
Folacine (µg)	200
Vitamine B12 (µg)	1
Biotine (mg)	0,15
Acide pantothénique (mg)	6
Sels minéraux	
Calcium (mg)	800
Phosphore (mg)	800
Fer (mg)	14
Magnésium (mg)	300
Zinc (mg)	15
Iode (µg)	150

4.12. - Préparations culinaires élaborées à l'avance

Les préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ou congelées qui ont suivi des opérations de déconditionnement-reconditionnement, au vu du risque sanitaire particulier qu'elles impliquent, présentent un étiquetage particulier.

L'étiquetage du produit fini comporte au minimum sa dénomination, sa DLC ou sa DLUO, une information permettant aux agents des services officiels de contrôle de retrouver directement ou indirectement les informations suivantes :

- la DLUO ou la DLC du produit initial,
- la date de déconditionnement et de reconditionnement du produit initial,
- le cas échéant, la date de mise en décongélation du produit initial.

Toutes ces informations sont enregistrées sur un support papier unique ou sur un support informatique, et reliées sans ambiguïté à l'étiquetage des produits.

4.13. - Autres mentions d'étiquetage

Outre les mentions qui viennent d'être évoquées, de nombreux textes d'origine communautaire ou nationale prévoient, pour certaines catégories de produits alimentaires (produits laitiers, jus de fruits, confitures...), l'indication de mentions complémentaires devant ou non compléter la dénomination de vente.

Certaines denrées alimentaires préemballées comportent les mentions d'étiquetage obligatoires complémentaires suivantes :

- la mention "conditionné sous atmosphère protectrice" pour les denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés ;

- la mention "avec édulcorant(s)" pour les denrées alimentaire contenant un ou plusieurs édulcorants autorisés ; cette mention doit accompagner la dénomination de vente ;

- la mention "avec sucre(s) et édulcorant(s)" pour les denrées alimentaires contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un ou plusieurs des édulcorants autorisés ; cette mention doit accompagner la dénomination de vente ;

- la mention "contient une source de phénylalamine" pour les denrées alimentaires contenant de l'aspartame ;

- la mention "une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs" pour les denrées alimentaires dans lesquelles des polyols autorisés ont été incorporés à un taux supérieur à 10 %.

Des mentions supplémentaires obligatoires pour les nouveaux aliments[2] ou les nouveaux ingrédients alimentaires ont pour objet d'assurer une information du consommateur final sur :

- les caractéristiques ou les propriétés alimentaires,
- la présence dans le nouvel aliment ou ingrédient de matières qui ne sont pas présentes dans une denrée alimentaire équivalente,

et

- la présence d'Organismes Génétiquement Modifiés[2] (OGM). Elle est impérativement mentionnée dans l'étiquetage sur tout aliment ou tout ingrédient remis au consommateur final.

Ainsi, l'étiquetage des nouveaux aliments et ingrédients[2] comporte les informations suivantes, lorsque des caractéristiques sont substantiellement différentes des aliments traditionnels :

- la composition ;
- la valeur nutritive ou les effets nutritionnels ;

ou

- l'usage auquel l'aliment est destiné.

Dès lors que le nouvel aliment ou le nouvel ingrédient possède des caractéristiques ou des propriétés alimentaires qui ne sont pas équivalentes, l'étiquetage doit porter :

- la mention des caractéristiques ou des propriétés modifiées,
- l'indication de la méthode selon laquelle cette caractéristique ou cette propriété a été obtenue.

Des mentions supplémentaires obligatoires pour les ingrédients produits à partir d'organismes génétiquement modifiés :

Depuis septembre 1998, la mention, indiquant qu'un ingrédient ou un aliment issu de certaines variétés de maïs et de soja génétiquement modifiées, est obligatoire. Cette disposition s'applique aux denrées préemballées proposées au consommateur final.

Le libellé « produit à partir de maïs génétiquement modifié » ou « produit à partir de soja génétiquement modifié » figure dans la liste des ingrédients, entre parenthèses après l'ingrédient concerné ou dans une note au bas de la liste avec un astérisque renvoyant à cet ingrédient.

A défaut de liste d'ingrédients, cette mention apparaît clairement dans l'étiquetage. Les ingrédients désignés par un nom de catégorie (ex : « huile végétale ») ou les ingrédients d'un ingrédient composé sont aussi couverts par cette disposition.

[2] Terme défini dans l'annexe 9.

Dans l'état actuel de la réglementation, cette mention n'est pas requise pour les additifs, les arômes et les solvants d'extraction éventuellement produits à partir d'organismes génétiquement modifiés. De même, les auxiliaires technologiques qui, par nature, ne sont plus présents dans le produit fini, ou présents à l'état de traces, ne font pas l'objet de mention d'étiquetage.

5. EXCEPTIONS

5.1. - Etiquetage des petits conditionnements

Les dispositions du code de la consommation sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, s'appliquent à l'ensemble des denrées alimentaires préemballées, quelle que soit la taille du conditionnement, dès lors que ce préemballage est remis en l'état au rationnaire de la collectivité : biscuits, dessert lacté, barre chocolatée, fromage ...

La seule exception à ce principe concerne les préemballages dont la face la plus grande est inférieure à 10 cm^2 ; dans ce cas peuvent ne figurer que : la dénomination de vente, la quantité nette et la date.

Cependant, il a été admis, dans le cas des portions individuelles de fromages fondus enveloppées individuellement et vendues en emballage de regroupement, que cet emballage soit considéré comme un préemballage et porte donc toutes les mentions exigées par la réglementation, les portions n'étant pas pour leur part assujetties à l'étiquetage.

5.2. - Etiquetage de denrées destinées aux collectivités pour y être préparées, transformées ou fractionnées

Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elles sont destinées à être livrées aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées, les mentions prévues ci-dessus, à l'exception du n° de lot de fabrication et de celles prévues au paragraphe 4-12 qui doivent obligatoirement figurer sur le préemballage, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage des denrées alimentaires auxquelles ils se réfèrent. Dans ce cas, les mentions suivantes :

- la dénomination de vente ;
- la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
- le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté,

sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel lesdites denrées sont présentées lors de la commercialisation.

Il est conseillé à l'acheteur public d'exiger un étiquetage complet du préemballage, tel qu'il est détaillé ci-dessus au chapitre 4.

ANNEXE 1

CONSEILS PRATIQUES DE MISE EN CONSOMMATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES SUIVANT LA DATE MENTIONNEE SUR L'ETIQUETTE

Les informations données par la date portée sur l'étiquette doivent être interprétées différemment suivant la nature de cette date : D.L.C. ou D.L.U.O. Les remarques qui suivent indiquent les conduites à tenir en fonction de la durée de conservation.

Produits microbiologiquement très périssables

D'une durée de conservation courte, ces produits sont fragiles, et leur altération est rapide (exemple : produits frais, produits sous atmosphère contrôlée, produits dits « de la quatrième gamme » ...).

Il convient d'appliquer rigoureusement les conditions de conservation indiquées sur l'étiquette. Lorsque leur date limite de consommation est dépassée, il faut impérativement les retirer de la consommation et les détruire.

La commercialisation de produits microbiologiquement très périssables est interdite et sanctionnée pénalement dès que la D.L.C. est dépassée.

Produits stables à température dirigée

Ces produits ne sont pas stables à température ambiante ; il convient de les conserver soit à température positive ou négative figurant sur l'étiquette (exemple : produits surgelés - 18 °C).

Il faut respecter les conditions de conservation indiquées sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas de dégradation du produit. Lorsque la D.L.U.O. est atteinte, il convient alors de procéder à des examens rigoureux afin de vérifier que le produit est de qualité loyale et marchande : examen extérieur de l'emballage, examen du contenu, analyses microbiologiques pour s'assurer de la stabilité biologique du produit.

Produits stables à température ambiante

La composition, les traitements et le conditionnement assurent la stabilité de ces produits dans les conditions normales de stockage (exemple : conserves, produits secs...).
Lorsque leur D.L.U.O. est atteinte, leur mise en consommation n'est plus sous la responsabilité de l'industriel, mais sous celle du distributeur ou de l'utilisateur. Il faut vérifier la qualité de ces produits en effectuant notamment les contrôles suivants :
- Examen de l'emballage et contrôle de son intégrité : marques de choc, de perforation, de corrosion, boîtes métalliques floches, bombées ou fuitées, boîtes plastiques fissurées, ou délaminées ;
- Examen organoleptique du contenu : aspect, odeur, saveur, texture ;
- Au moindre doute, effectuer des analyses de laboratoire (examen microbiologique, chimique, etc.).

ANNEXE 2

DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES DISPENSEES DE PORTER L'INDICATION DES INGREDIENTS

Produits constitués d'un seul ingrédient, à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou qu'elle permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.

Fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage, ou autre traitement similaire.

Eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique.

Vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté.

Fromages, beurre, laits et crèmes fermentés, pour autant que n'aient été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou de sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus.

Bières, cidres et vins.

CATEGORIES D'INGREDIENTS QUI DOIVENT ETRE DESIGNES SOUS LE NOM DE LEUR CATEGORIE SUIVI DE LEUR NOM SPECIFIQUE OU DE LEUR NUMERO CE

Les additifs alimentaires désignés par les catégories mentionnées ci-après doivent être désignés sous le nom de leur catégorie suivi soit de leur nom spécifique soit de leur numéro CE : colorant, conservateur, antioxygène, émulsifiant, sel de fonte (*uniquement dans le cas de fromages fondus et des produits à base de fromage fondu*), épaississant, gélifiant, stabilisant, exhausteur de goût, acidifiant, correcteur d'acidité, anti-agglomérant, amidon modifié (*l'indication du nom spécifique ou du numéro CE n'est pas requise*), édulcorant, poudre à lever, antimoussant, agent d'enrobage, agent de traitement de la farine, affermissant, humectant, agent de charge, gaz propulseur.
A titre d'exemple, soit « Acidifiant : acide citrique », soit « Acidifiant : E 330 ».
Si l'additif ne peut être désigné par aucune des catégories mentionnées ci-dessus, sa présence doit être signalée par l'inscription de son nom spécifique ou de son numéro CE uniquement.

LISTE DES CATEGORIES D'INGREDIENTS POUR LESQUELS L'INSCRIPTION DE LA CATEGORIE PEUT REMPLACER CELLE DU NOM SPECIFIQUE

CATEGORIES D'INGREDIENTS	DESIGNATION DE LA CATEGORIE
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive.	« Huile », complétée : - soit par le qualificatif, selon le cas, « végétale » ou « animale » ; - soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale ; Le qualitatif « hydrogénée » doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
Graisses raffinées.	« Graisse » ou « matière grasse » complétée : - soit par le qualitatif, selon la cas, « végétale » ou « animale » ; - soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale. Le qualitatif « hydrogénée » doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales.	« Farine » suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
Amidons natifs et amidons modifiés par voie physique ou enzymatique.	« Amidon(s) ». Toutefois, la désignation « amidon » doit toujours être complétée par l'indication de l'origine végétale spécifique lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten.
Fécules natives et fécules modifiées par voie physique ou enzymatique.	« Fécule(s) ».
Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce de poisson.	« Poisson(s) ».
Toute espèce de fromage lorsque le fromage constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de fromage.	« Fromages ».
Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids de la denrée.	« Epice(s) » ou « mélange d'épices ».
Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids de la denrée.	« Plantes aromatiques » ou « mélange de plantes aromatiques ».
Toute préparation de gommes utilisées dans la fabrication de gomme base pour les gommes à mâcher.	« Gomme base ».
Chapelure de toute origine.	« Chapelure ».
Toutes catégories de saccharose.	« Sucre ».
Dextrose anhydre ou monohydraté.	« Dextrose ».
Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté.	« Sirop de glucose ».
Toutes protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit lait et du lactosérum) et leurs mélanges.	« Protéines de lait ».
Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné.	« Beurre de cacao ».

CATEGORIES D'INGREDIENTS	DESIGNATION DE LA CATEGORIE
Tous fruits confits n'excédant pas en poids 10 % de la denrée.	« Fruits confits ».
Tout mélange de légumes n'excédant pas 10 % du poids de la denrée.	« Légumes ».
Tous types de vins tels que définis dans le règlement n° 822/87 du Conseil communautaire.	« Vin ».

ANNEXE 3

IDENTIFICATION DES RESPONSABLES

Les règles générales d'étiquetage du code de la consommation imposent que toute denrée préemballée doit être munie d'un étiquetage comportant l'identification d'un responsable de la commercialisation. C'est auprès de lui que le consommateur ou l'acheteur pourra faire part de ses observations sur le produit acheté. Comme rappelé précédemment, ce responsable peut être, au choix de celui qui réalise l'étiquetage, le fabricant ou le conditionneur ou un vendeur qui, dans ce cas, doit être établi dans l'Union Européenne (UE). Le responsable identifié n'est dont pas obligatoirement établi dans l'UE, lorsqu'on choisit d'indiquer le fabricant ou le conditionneur. L'identification se fait en clair sous forme d'un nom ou d'une raison sociale, et d'une adresse.

Les textes relatifs à la métrologie (décret du 31 janvier 1978 et arrêté d'application) imposent que les denrées préemballées dites à quantité nominale constante de plus de 5 grammes ou 5 millilitres (ce ne sont donc pas toutes les denrées préemballées) soient munies d'un étiquetage comportant l'identification d'un professionnel en matière de métrologie. Contrairement au cas précédent, le décret de 1978 impose que soit identifié un professionnel qui, dans tous les cas, doit être établi dans l'Union Européenne. Il peut s'agir du conditionneur, de celui qui a fait faire l'emplissage ou de l'importateur dans l'Union Européenne. Contrairement au cas précédent, l'identification peut se faire en clair (nom ou raison sociale et adresse) mais aussi sous forme codée en utilisant, en France, le code géographique INSEE (identification à cinq chiffres servant aux investigations des services de contrôle). Cette identification est précédée, en France, de la mention « EMB ». Chaque Etat membre de l'Union Européenne dispose de son propre système de codification.

Les obligations des deux textes (règles générales d'étiquetage du code de la consommation et textes métrologie) peuvent être satisfaites par une seule identification de professionnel uniquement dans le cas d'une identification en claire :

- du conditionneur établi dans l'UE ;
- du fabricant établi dans l'UE qui fait faire l'emplissage ;
- du vendeur établi dans l'UE qui fait faire l'emplissage ;
- du vendeur établi dans l'UE qui importe la marchandise.

Dans tous les autres cas, deux identifications doivent apparaître. L'une est obligatoirement en clair. L'autre, celle concernant la métrologie, peut être en clair ou codée, selon un code propre à chaque pays de l'UE.

Les tableaux 1 et 2 se lisent de la façon suivante :

- repérer, dans la colonne "Responsable de la commercialisation", à quelle situation correspond l'entreprise (le responsable de la commercialisation est-il le conditionneur, le fabricant qui fait faire l'emplissage, ou le vendeur ? Est-il ou non établi dans l'Union Européenne ? S'il est le vendeur, fait-il ou non faire l'emplissage ?)
- ensuite, déterminer celui qui est responsable du contrôle métrologique (soit le conditionneur, soit celui qui fait faire l'emplissage : le fabricant, le vendeur ou un autre professionnel).

L'intersection de la ligne correspondant au responsable de la commercialisation et de la colonne correspondant au responsable du contrôle métrologique donne les mentions devant figurer sur l'étiquetage.

Tableau 1 - Lieu de conditionnement dans un pays de l'Union Européenne

Responsable de la commercialisation selon le décret étiquetage		**Responsable du contrôle métrologique selon le Décret métrologie**			
		Conditionneur (Emplisseur)	**Celui qui fait faire l'emplissage**		
			Fabricant	**Vendeur**	**Autre professionnel**
		établi dans l'Union Européenne			
Conditionneur (Emplisseur)	établi dans l'Union Européenne	Adresse conditionneur			
Fabricant, fait faire l'emplissage	établi dans l'Union Européenne	Adresse fabricant *	Adresse fabricant		
	établi hors Union Européenne	Adresse fabricant + Identification conditionneur			
Vendeur, établi dans l'Union Européenne	fait faire l'emplissage	Adresse vendeur *		Adresse vendeur	
	ne fait pas faire l'emplissage	Adresse vendeur + Identification conditionneur			Adresse vendeur + Identification de celui qui fait faire l'emplissage
		Mentions devant figurer sur l'étiquetage			

(*) Il est recommandé à l'acheteur de demander en plus l'indication du conditionneur.

Conditionneur : celui qui ferme le préemballage (celui qui fait l'emplissage).
Fabricant : lorsqu'il fait faire l'emplissage, il le fait par exemple à sa propre marque (marque industrielle).
Vendeur : lorsqu'il fait faire l'emplissage, il le fait par exemple à marque distributeur.
Celui qui fait faire l'emplissage : c'est-à-dire tout professionnel pour le compte de qui l'opération de préemballage est effectuée ; un tel professionnel n'est pas uniquement celui qui commercialise le produit ; il peut aussi s'agir d'un intermédiaire entre l'emplisseur et le commerçant.
Importateur : celui qui introduit sur le territoire national des marchandises en provenance de pays autres que ceux composant l'Union Européenne.

Tableau 2 - Lieu de conditionnement hors de l'Union Européenne

Responsable de la commercialisation selon le décret étiquetage		**Responsable du contrôle métrologique selon le Décret métrologie**
		Importateur obligatoirement établi dans l'Union Européenne
Conditionneur (Emplisseur)	établi hors Union Européenne	Adresse conditionneur + Identification importateur
Fabricant	établi hors Union Européenne	Adresse fabricant + Identification importateur
Vendeur, établi dans l'Union Européenne	Importateur établi dans l'Union européenne	Adresse vendeur importateur
	Non importateur	Adresse vendeur + Identification importateur
		Mentions devant figurer sur l'étiquetage

ANNEXE 4

EXPLICATION DU SIGNE « e » DE CONFORMITE METROLOGIQUE

Lorsqu'une denrée alimentaire préemballée à quantité nominale constante provient d'un Etat membre de l'Union Européenne, l'apposition du signe « e » constitue une présomption de conformité au plan métrologique. Il signifie que le conditionneur assure, sur chaîne, des contrôles métrologiques selon des procédures précisées par des normes internationales.

L'emploi du signe « e » n'est pas admis, lorsque le lot est refusé au contrôle métrologique officiel ou bien lorsque le produit est commercialisé dans des quantités nominales constantes non comprises entre 5 g ou 5 millilitres et 10 kg ou 10 litres.

Remarque : en l'absence d'une réglementation concernant le contrôle métrologique de la masse nette égouttée, il ne peut y avoir d'apposition du signe « e » derrière un poids net égoutté.

ANNEXE 5

DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES DISPENSEES DE PORTER L'INDICATION DE LA QUANTITE NETTE

- Produits de confiserie de poids net inférieur à 20 grammes, traditionnellement vendus à la pièce.

- Confitures, gelées, marmelades de fruits, crèmes de pruneaux, crème de marrons et autres fruits à coques, confits de pétales ou de fruits et raisinés de fruits d'une quantité nette inférieure à 50 grammes.

ANNEXE 6

LISTE DES DENREES SOUMISES A UNE DATE LIMITE DE CONSOMMATION

Outre les laits stérilisés et stérilisés UHT, ce sont pour l'essentiel les denrées d'origine animale et végétale présentées non stables à température ambiante, telles que :

- les viandes y compris les viandes hachées, les abats, c'est-à-dire toutes les parties d'animaux de boucherie, de volailles, des lapins et du gibier, susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation ;

- les poissons et crustacés ;

- les laits crus ou pasteurisés, les beurres crus ;

- les produits transformés d'origine animale, et notamment les produits laitiers (crèmes non stérilisées, yaourts et laits fermentés, gélifiés ou emprésurés, fromages frais ...), les ovoproduits, produits de charcuterie et plats cuisinés ;

- les produits transformés d'origine végétale non stables à température ambiante (notamment les légumes crus prêt à l'emploi dit de 4ème gamme).

LISTE DES DENREES SOUMISES A UNE DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

Tous les autres produits, sauf ceux dont la liste est dressée dans l'annexe 7, sont soumis au marquage d'une date limite d'utilisation optimale.

INSCRIPTION DES DATES LIMITES DE CONSOMMATION ET D'UTILISATION OPTIMALE

La date limite de consommation et la date limite d'utilisation optimale se composent de l'indication en clair du jour, du mois et de l'année.

Toutefois, elles peuvent ne comprendre que :
- le jour et le mois lorsque la DLC ou la DLUO n'excède pas trois mois ;
- le mois et l'année lorsque la DLUO est comprise entre trois et dix-huit mois ;
- l'année lorsque la DLUO est supérieure à dix-huit mois.

Ces dates peuvent figurer soit à la suite immédiate des mentions qui les annoncent (« A consommer de préférence avant » ou « A consommer jusqu'au ») soit à un autre endroit. Dans ce dernier cas, les mentions qui annoncent doivent être suivies de l'indication de l'endroit où figure effectivement la date (couvercle, fond...).

La DLC est toujours accompagnée de l'indication des conditions de conservation et notamment de la température à respecter en fonction desquelles elle a été déterminée. Pour la DLUO cette mention est facultative et laissée à la responsabilité du fabricant.

ANNEXE 7

DENREES ALIMENTAIRES DISPENSEES DE PORTER L'INDICATION D'UNE DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

- fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage, ou autre traitement similaire ; cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et produits similaires tels que les jets de légumineuses ;

- vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ;

- boissons relevant des codes N.C. 2206.00.91, 2206.00.93 et 2206.00.99 du règlement C.E. n° 2638-87 du conseil du 23 juillet 1987 relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun et fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin ;

- boissons titrant 10 p. 100 ou plus en volume d'alcool ;

- boissons rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de 5 litres, destinés à être livrés aux collectivités ;

- produits de boulangerie et de pâtisserie (consommés dans les 24 heures après fabrication) ;

- vinaigres ;

- sel de cuisine ;

- sucres à l'état solide ;

- produits de confiserie consistant en sucres aromatisés et / ou colorés ;

- chewing-gum ;

- doses individuelles de glaces alimentaires.

ANNEXE 8

IDENTIFICATION DU LOT DE FABRICATION

(Par référence à la journée de fabrication)

Toutes les denrées alimentaires préemballées doivent porter l'inscription du lot de fabrication, excepté :

A - Les produits agricoles qui, au départ de la zone d'exploitation, sont :
- soit vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage ;
- soit acheminés vers des organisations de producteurs ;
- soit collectés en vue de leur utilisation immédiate dans un processus de préparation ou de transformation.

B - Les préemballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 centimètres carrés ; l'indication du lot doit figurer néanmoins sur les emballages de groupage.

C - Les doses individuelles de glace de consommation du type : esquimaux, cônes, etc. ; l'indication du lot doit figurer néanmoins sur les emballages de groupage.

Les modalités pratiques d'apposition du lot de fabrication sont totalement libres et sont déterminées par le producteur, le fabricant ou le conditionneur ou encore l'importateur dans l'UE.
L'indication du lot consiste, d'une manière générale, à identifier une journée de fabrication. Le plus souvent elle est indiquée de l'une des façons suivantes :
- en clair par le quantième du mois, le mois et l'année (exemple : 26 février 1997) ;
- le dernier ou les deux derniers chiffres de l'année et le quantième de l'année (exemple : 7 057 ou 97 057) ;
- dans le cas des conserves et semi-conserves, la lettre code de l'année et le quantième du mois et le mois, ou le quantième de l'année (exemple : A 26 02 ou A 057 [« A » est ici la lettre code de l'année 1997 pour les conserves[4]]).

Cette indication peut être complétée par des signes propres à l'entreprise permettant par exemple d'identifier l'atelier de fabrication, la chaîne de fabrication, l'heure de la production. Elle doit, si nécessaire, être précédée de la lettre L.

L'apposition d'une D.L.C. ou d'une D.L.U.O. sous une forme précise, comportant au moins l'indication du jour et du mois, dispense de l'indication d'un lot.

[4] La lettre code donnée chaque année par le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (C.T.C.P.A. - 44 rue d'Alésia, 75682 Paris cedex 14) peut être utilisée pour identifier l'année de fabrication.

ANNEXE 9

GLOSSAIRE

Additif
Tout ingrédient (non consommé normalement en tant qu'aliment) que l'on incorpore à une denrée alimentaire et qui subsiste, ou dont un dérivé subsiste, dans la denrée en vue de lui conférer une caractéristique déterminée : sapidité, coloration, aromatisation, conservation...
Les catégories d'additifs alimentaires sont les suivantes : Colorant, conservateur, antioxygène, émulsifiant, sel de fonte, épaississant, gélifiant, stabilisant, exhausteur de goût, acidifiant, correcteur d'acidité, antiagglomérant, amidon modifié, édulcorant, poudre à lever, antimoussant, agent d'enrobage, agent de traitement de la farine, affermissant, humectant, séquestrant, enzymes (utilisées en tant qu'additif), agent de charge, gaz propulseur et gaz d'emballage (Arrêté du 14 octobre 1991).
Dans l'UE, seuls les additifs alimentaires dont l'emploi et les conditions d'incorporation sont autorisés peuvent être employés dans les denrées alimentaires (Principe de la liste positive).

Voir Ingrédient.

Allégation nutritionnelle
Toute représentation et tout message publicitaire qui énonce, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles particulières :
1° Soit en raison de l'énergie (valeur calorique) qu'elle fournit ou ne fournit pas, ou qu'elle fournit à un taux réduit ou accru ;
2° Soit en raison des nutriments qu'elle contient ou ne contient pas, ou qu'elle contient en proportion réduite ou accrue. Exemples : "riche en calcium", "pauvre en graisses" ...

Apports Journaliers Recommandés (A.J.R.)
Les AJR sont des valeurs moyennes adoptées pour leur facilité d'usage et utilisées dans l'étiquetage nutritionnel en Europe. Les AJR n'ont pas de signification physiologique précise. Les valeurs peuvent différer des ANC.
Les *Apports Nutritionnels Conseillés* (A.N.C.) sont des valeurs choisies par un groupe d'experts français qui tiennent compte non seulement des données scientifiques concernant les besoins nutritionnels, mais aussi des motivations et habitudes alimentaires des personnes concernées, dans la mesure où ces habitudes ne sont pas nuisibles à la santé.

Arôme
Tout produit ou substance qui, étant destiné à être ajouté à des denrées alimentaires pour leur donner une odeur, un goût ou une odeur et un goût, entre dans l'une des catégories prévues, à l'exception des substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé.

Les arômes comprennent les catégories suivantes :
- substances aromatisantes naturelles (substance chimiquement définie et obtenue soit par procédés physiques, y compris la distillation et l'extraction au solvant, soit par des procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir d'une matière première d'origine végétale ou animale prise en l'état ou après sa transformation pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation y compris, le séchage, la torréfaction et la fermentation) ;

- substances aromatisantes identiques aux substances aromatisantes naturelles (substance chimiquement identique à une substance aromatisante naturelle et obtenue par synthèse chimique ou isolée par procédés chimiques) ;
- substances aromatisantes artificielles (substance non chimiquement identique à une substance aromatisante naturelle et obtenue par synthèse chimique) ;
- préparations aromatisantes (produit naturel, extrait par exemple, dont certaines substances qui les constituent peuvent ne pas avoir été chimiquement identifiées et s'y trouvent en proportion variable) ;
- arômes de transformation (produit formé par la mise en oeuvre d'une réaction chimique dite de Maillard) ;
- arômes de fumée (extrait de fumée qui est utilisé dans les procédés traditionnels de fumigation des denrées alimentaires).

Remarque : conformément à la réglementation, à l'étiquetage des produits contenant des arômes, les professionnels utilisent le terme générique "arômes", sans autre dénomination plus spécifique mais peu valorisante pour le produit, s'il s'agit d'arômes constitués de substances de synthèse (artificielles ou identiques aux substances naturelles). Ils emploient le qualitatif "arôme naturel" plutôt valorisant, lorsque l'arôme employé répond à la définition des arômes naturels.

Voir Ingrédient.

Auxiliaire technologique
Substance utilisée intentionnellement dans la préparation d'un aliment mais n'ayant qu'un rôle temporaire, de telle sorte qu'elle n'aura plus de rôle fonctionnel dans l'aliment fini tout en pouvant y subsister à l'état de traces résiduelles.

Voir Ingrédient.

Conditionnement
L'opération qui réalise la protection des denrées par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant à son contact direct et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant. Les établissements d'entreposage effectuant cette opération sont appelés centres de conditionnement.
Le conditionneur est celui qui ferme le préemballage, c'est à dire celui qui fait l'emplissage.

Voir Emballage, Préemballage.

Contenu nominal
Le contenu nominal d'un préemballage est la masse nette ou le volume net de produit que le préemballage est censé contenir et qui est indiqué sur ce préemballage.

Voir Préemballage.

Contenu effectif
Le contenu effectif d'un préemballage est la masse ou le volume de produit qu'il contient réellement.

Voir Préemballage.

Conserves appertisées
Sont considérées comme conserves appertisées les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale, dont la conservation dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par appertisation, c'est-à-dire par l'emploi combiné, sans que l'ordre en soit défini, des deux techniques suivantes[3]:

a) Conditionnement dans un récipient étanche, aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55°C.

b) Traitement par la chaleur, ayant pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes et, d'autre part les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine.

Voir Semi-conserves.

Denrée alimentaire
Toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme.

Emballage
Enveloppe de matière et de forme diverses dans laquelle est conditionnée une denrée en vue de sa présentation à la vente, telle que définie par la réglementation.
Opération « Emballage » : La mise des unités conditionnées dans un deuxième contenant et, par extension, ce contenant. Les établissements d'entreposage effectuant cette opération et n'effectuant pas de conditionnement sont appelés centres d'emballage.

Voir Préemballage, Suremballage.

Etiquetage
Les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.

Ingrédient
Toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous forme modifiée. Lorsqu'un ingrédient (dit ingrédient composé) d'une denrée alimentaire a lui-même été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée (leur énumération n'est toutefois pas obligatoire lorsque l'ingrédient composé intervient pour moins de 25 % dans le produit fini, les additifs devant cependant être indiqués).

Ne sont toutefois pas considérés comme ingrédients :
a) les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale ;

[3] Cette définition issue du décret n° 55-241 du 10 février 1955 ne s'applique pas à certains produits qui bien que présentés en récipients étanches, ne sont pas soumis à un traitement thermique suffisant pour assurer la stabilité biologique.

b) les additifs,

- dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini,
- qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques,
- les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et les arômes.

Voir Additif, Auxiliaire technologique, Arôme, Solvant.

Lot[5]

D'une part, on entend par lot de fabrication un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques (article R.112-5 du code de la consommation).

D'autre part, le décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 modifié, définit la notion de lot pour le contrôle métrologique : le lot est constitué par l'ensemble des préemballages de même quantité nominale, de même modèle, de même fabrication, emplis dans un même lieu et faisant l'objet du contrôle. L'effectif du lot est le nombre N de préemballages contenus dans cet ensemble. L'effectif du lot est limité à 10 000 préemballages ; toutefois, lorsque le contrôle des préemballages se fait en fin de chaîne de remplissage, il est égal à la production horaire maximale de la chaîne de remplissage et cela sans limitation d'effectif.

Sauf dispositions particulières, les produits préemballés sont soumis à des contrôles métrologiques, effectués par les autorités compétentes, dans les conditions prévues dans le décret n° 78-166 du 31 janvier 1978, modifié. Ces contrôles portent sur les méthodes et moyens de mesurage utilisés et sur les conditions dans lesquelles les résultats de mesurage sont obtenus, exprimés, indiqués et exploités.
L'acheteur public, lorsqu'il en éprouve le besoin et à condition qu'il en ait clairement exprimé les modalités dans les cahiers des clauses techniques, peut effectuer des investigations sur les conditions de réalisation et de contrôle des quantités contenues dans les préemballages. Il peut notamment effectuer des contrôles métrologiques par échantillonnage, sur un lot qui lui est proposé en livraison.

Nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires

Le règlement N° 258/97, entré en vigueur le 15 mai 1997, concernant la mise sur le marché dans l'Union européenne de nouveaux aliments et de nouveaux ingrédients alimentaires, définit les catégories d'aliments suivantes :
- les organismes génétiquement modifiés ;
- les aliments ou ingrédients alimentaires présentant une structure moléculaire nouvelle ou délibérément modifiée ;
- les aliments et ingrédients alimentaires composés ou isolés à partir de micro-organismes, de champignons ou d'algues ;
- les aliments et ingrédients alimentaires composés ou isolés à partir de végétaux et d'animaux lorsque les pratiques de multiplication ou de reproduction ne sont pas traditionnelles ;

[5] Ne pas confondre cette notion de lot de fabrication avec le lot tel qu'il est défini dans le Code des marchés publics.

- les aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide d'un nouveau procédé de fabrication entraînant des modifications significatives dans la composition et la structure (modifications de la valeur nutritive, du métabolisme ou de la teneur en substances indésirables).

OGM (Organisme Génétiquement Modifié)
Organisme (entité biologique capable de se reproduire ou de transférer du matériel génétique) dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle.
Le génie génétique est une méthode entièrement nouvelle qui permet d'introduire dans un organisme un gène qu'il ne possède pas naturellement. Le fonctionnement de ce gène (son expression) dans la cellule receveuse aboutit à la production d'une protéine qui n'est pas normalement fabriquée par cette cellule.
Les applications du génie génétique peuvent couvrir de très nombreuses filières agro-alimentaires, depuis la production d'enzymes ou de protéines par des micro-organismes jusqu'à la création de plantes et d'animaux transgéniques. Il convient de distinguer deux situations : soit l'organisme génétiquement modifié est utilisé pour produire une substance alimentaire qui ne diffère pas par elle-même de celle produite par les méthodes traditionnelles, soit l'organisme génétiquement modifié est lui-même un aliment ou un ingrédient intégré dans la composition d'un aliment (exemple : un auxiliaire technologique de fabrication dont il ne reste que peu de résidus technologiquement inévitables, ou une matière première "source" pour la fabrication d'un ingrédient).

Préemballage (ou conditionnement)
Un produit est dit préemballé lorsqu'il est conditionné, hors de la présence de l'acheteur, dans un emballage de quelque nature qu'il soit, le recouvrant totalement ou partiellement de telle sorte que la quantité de produit contenue ne puisse pas être modifiée sans qu'il y ait ouverture ou modification décelable de l'emballage, ou modification décelable du produit. Un préemballage est l'ensemble d'un produit et de l'emballage dans lequel il est présenté en vue de la vente.
Exemple : boîtes métalliques, barquettes, bocaux en verre, tubes, récipients de plastique rigides ou souples...., et, par extension, les saucissons secs bagués, les fromages revêtus d'une simple étiquette...

On parle de préemballage à quantité nominale constante lorsque le produit est préemballé sur une chaîne de conditionnement assurant aux unités de vente une masse nette ou un volume net minimal de produit statistiquement constant.
La réglementation ou certains codes des usages professionnels fixent les quantités nominales constantes et les quantités minimales nettes égouttées admises pour certains produits en préemballage.

Lorsque des préemballages à quantité nominale constante sont réunis en lots :
1°) Le contenu effectif des préemballages du lot ne doit pas être inférieur, en moyenne, au contenu nominal ;
2°) La proportion de préemballages présentant une erreur en moins sur le contenu nominal doit être suffisamment faible.
Les préemballages à quantité nominale non constante sont moins réglementés et doivent avoir un contenu effectif unitaire toujours supérieur ou égal au contenu nominal indiqué sur le préemballage.

Voir Contenu nominal, Contenu effectif, Emballage.

Semi-conserve
Denrée alimentaire d'origine végétale ou animale, périssable, conditionnée en récipient étanche aux liquides et ayant subi un traitement autorisé en vue d'une conservation plus limitée qu'une conserve appertisée.

Les semi-conserves doivent être entreposées au froid à une température positive, indiquée sur l'emballage, dont la détermination est sous la responsabilité du fabricant.

Voir Conserve.

Solvant
Substance organique servant de support aux matières aromatiques.

Suremballage
Regroupement de plusieurs produits emballés.

Voir Emballage.

Traçabilité
Selon la norme NF EN ISO 8402 de 1994 : "Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées".

MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES (DAJ)

GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES DE DENREES ALIMENTAIRES

(GPEM/DA)

SPECIFICATION TECHNIQUE
RELATIVE AUX CONSERVES DE RATATOUILLE APPERTISEES

Supplément n° 5 à
la brochure n° 5541-V **1999**

Spécification technique n° D9-99, relative aux conserves de ratatouille appertisées, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 8 février 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative aux conserves de ratatouille appertisées.

Ce document définit le produit et le caractérise, notamment au travers des denrées alimentaires entrant dans sa composition.

La spécification technique n° D9-99 du 8 février 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° D5-82 du 15 juin 1982 portant sur le même produit.
Elle fait l'objet du supplément n° 5 à la brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
  - *Marchés publics*, la revue de *l'achat public* (1) ;
  - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-V (supplément n° 5) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE AUX CONSERVES DE RATATOUILLE APPERTISEES

Avertissement : la présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° D5-82 du 15 juin 1982 portant sur le même produit (brochure n°5541-V de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels).

1. DEFINITION

La dénomination « ratatouille » est réservée au produit obtenu exclusivement à partir :

- d'aubergines (*Solanum melongena*) et de courgettes (*Cucurbita pepo*) saines, en bon état, ayant atteint un état de maturité convenable ;

- d'oignon (*Allium cepa*) sains, en bon état ;

- de poivrons verts et/ou rouges (*Capsicum annum*), sains et en bon état ;

- de tomates (*Lycopersicum esculentum L.*) saines, en bon état, ayant atteint un état de maturité convenable ;

avec addition obligatoire d'huile végétale (de 1,5 p.100 à 3 p.100), de sel (inférieur à 2 p.100), d'épices et d'arômes et addition facultative de liants amylacés (dans une proportion maximale de 1 p.100) et de sucres.

COMPOSITION	POURCENTAGE EN MASSE de produits mis en oeuvre
Aubergines	6 p.100 minimum
Courgettes	16 p.100 minimum
Oignons	5 p.100 minimum
Poivrons verts et/ou Poivrons rouges	5 p.100 minimum
Tomates pelées ou non pelées (1)	entre 30 et 50 p.100

(1) Une partie des tomates peut être remplacée par de la « purée de tomates »[a], dans la limite maximale de 5,5 p.100 de concentré double présentant 28 p.100 minimum de résidu sec réfractométrique.

[a] Satisfaisant aux caractéristiques spécifiques de ce produit : Décision n° 8 du C.T.C.P.A. en date du 3 juillet 1952, mise à jour.

2. CARACTERISTIQUES

2.1. Caractéristiques des matières premières

Les légumes frais ou surgelés employés à la préparation de la ratatouille doivent satisfaire aux caractéristiques suivantes :

- les aubergines et les courgettes doivent subir au préalable un triage, un lavage et, si nécessaire, un parage convenable. Elles ne doivent pas être pelées ;
- les oignons doivent être pelés, parés, coupés en morceaux ou en lamelles ;
- les poivrons verts et rouges doivent être lavés, parés, épépinés et coupés en dés ou en lanières ;
- la coupe des aubergines, courgettes, oignons et poivrons, à la mise en oeuvre, est de 20 mm minimum ;
- les tomates doivent subir au préalable un triage, un lavage et, si nécessaire, un parage convenable. Elles peuvent ou non être coupées.

2.2. Caractéristiques générales du produit

Les formats les plus usités sont indiqués dans le tableau ci-après.

DESIGNATION DE LA BOITE	CAPACITE NOMINALE EN ML	POIDS NET TOTAL MINIMUM EN GRAMMES (2)
1 / 2	425	375
1 / 1	850	750
5 / 1	4250	3 750

(2) - Le poids net total minimum est égal à 88,24 p.100 de la capacité nominale de la boîte exprimée en poids d'eau (Les chiffres sont arrondis à la plus proche valeur inférieure multiple de 5).

- La masse de liquide d'égouttage[b] par rapport au contenu nominal (poids net indiqué sur le préemballage) sera au maximum de 40 p.100.

Les conserves visées par cette décision doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

- avoir une couleur franche caractéristique ;
- avoir conservé un bonne tenue à la cuisson ;
- être exemptes de toute saveur et odeur étrangères ;
- être pratiquement exemptes de parties dures, ou tachées (tolérance maximum de 5 p.100 en masse). Un morceau est taché lorsque la tache est supérieure à 5 mm de diamètre ;
- être pratiquement exemptes de matières étrangères végétales (tolérance maximum de 0,5 p.100 en masse) ;
- la consistance de la sauce doit être d'apparence onctueuse.

[b] La masse de ce liquide sera déterminée par égouttage sur tamis à mailles de 2,5 millimètres pendant une durée de deux minutes.

MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES (DAJ)

GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES DE DENREES ALIMENTAIRES

(GPEM/DA)

SPECIFICATION TECHNIQUE
RELATIVE AUX CONSERVES DE CHOUCROUTE APPERTISEES
ET AUX CHOUCROUTES CUITES CONDITIONNEES EN SEAUX HERMETIQUES

Supplément n° 6 à
la brochure n° 5541-V

1999

Spécification technique n° D10-99, relative aux conserves de choucroute appertisées et aux choucroutes cuites conditionnées en seaux hermétiques, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 6 mai 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative aux conserves de choucroute appertisées et aux choucroutes cuites conditionnées en seaux hermétiques.

Ce document définit les produits, les caractérise, et précise leurs dénominations de vente.

La spécification technique n° D10-99 du 6 mai 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° D1-74 du 19 novembre 1974 relative à la choucroute crue (brute) conditionnée en fûts, sacs ou autres grands emballages.

Elle fait l'objet du supplément n° 6 à la brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
  - *Marchés publics*, la revue de *l'achat public* (1) ;
  - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-V (supplément n° 6) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE AUX CONSERVES DE CHOUCROUTE APPERTISEES ET AUX CHOUCROUTES CUITES CONDITIONNEES EN SEAUX HERMETIQUES

Avertissement : La présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° D1-74 du 19 novembre 1974 relative à la choucroute crue (brute) conditionnée en fûts, sacs ou autres grands emballages (brochure n° 5541-V de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels).

Les commentaires qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification.

---

1. OBJET

La présente spécification s'applique aux conserves de choucroute appertisées et aux choucroutes cuites conditionnées en seaux hermétiques.

On entend par conserve de choucroute appertisée, de la choucroute conditionnée dans un récipient étanche dont la conservation dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par le procédé d'appertisation.

En ce qui concerne la choucroute cuite conditionnée en seaux hermétiques, ces spécifications portent sur deux types de produits : la choucroute cuite non pasteurisée et la choucroute cuite pasteurisée.

Les conserves de choucroute garnie sont exclues du champ d'application de la présente spécification.

Commentaire :

En ce qui concerne la choucroute cuite conditionnée en seaux, il est recommandé à l'acheteur de demander des choucroutes cuites ayant subi une pasteurisation. Un tel produit est stable à température ambiante avant ouverture : l'inscription d'une date limite d'utilisation (DLUO) est obligatoire et laissée à la responsabilité du fabricant, elle ne devrait pas excéder 3 mois après fabrication. La température d'entreposage devrait de préférence être inférieure à 20°C pour éviter une dégradation des caractères organoleptiques.

En ce qui concerne la choucroute garnie, se référer au Code des Usages de la Charcuterie.

2. DEFINITION DES PRODUITS

La choucroute est obtenue par fermentation principalement lactique, en présence de sel, de feuilles, préalablement découpées en lanières, de choux cabus blancs à pomme dure et lisse de certaines variétés de *Brassica oleracea* reconnues propres à cette destination.

3. CARACTERISTIQUES

3.1. Caractéristiques organoleptiques du produit fini

La choucroute doit :

- être ferme, se présenter sous forme de lanières aussi longues que possible, d'une largeur maximale de 3 mm, et ne pas comporter une proportion anormale de lamelles de trognons (partie très ligneuse de l'axe de la racine), de grosses côtes et de parties de feuilles vertes (le total des défauts de coupe ne doit pas dépasser 2 % en masse) ;

- présenter une couleur allant du blanc au jaune pâle, être exempte de toute coloration anormale, telle que rose, rouge ou brunâtre ;

- présenter une odeur et un goût francs caractéristiques, être exempte de toute odeur ou goût étrangers.

3.2. Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

La teneur en sel[a] (exprimée en pourcentage de chlorure de sodium) ne doit pas être inférieure à 1 % ni supérieure à 2,5 %.

L'acidité[b] (exprimée en pourcentage d'acide lactique) ne doit pas être inférieure à 0,75 % (0,40 % pour de la choucroute accommodée).

La masse de liquide d'égouttage[c] par rapport au contenu nominal (poids net indiqué sur le préemballage) sera au maximum de 10 %.

3.3. Emballages

3.3.1. CONSERVES DE CHOUCROUTE APPERTISEES

Les formats les plus usités sont indiqués dans le tableau ci-après.

DESIGNATION DE LA BOITE	CONTENANCE TOTALE EN ML	POIDS NET TOTAL MINIMUM EN GRAMMES
1 / 2	425	400
1 / 1	850	810
5 / 1	4 250	4 100

[a] La teneur en chlorures sera déterminée par méthode potentiométrique conformément à la norme AFNOR : NF V 05-116.

[b] L'acidité totale titrable sera déterminée conformément à la norme AFNOR : NF V 05-101.

[c] La masse de ce liquide sera déterminée par égouttage sur tamis à mailles de 2,5 millimètres pendant une durée de deux minutes (voir annexe).

3.3.2 CHOUCROUTES CUITES PRESENTEES EN SEAUX HERMETIQUES

L'emballage utilisé doit être en matière métallique ou plastique de qualité alimentaire[d].

Commentaire :

Il est recommandé à l'acheteur de se limiter à des formats ne dépassant pas 25 kg. Les formats les plus usités sont des seaux de 15 kg et il existe également des seaux de 5, 10 et 20 kg.

3.4. Dénominations de vente

La dénomination "choucroute cuite" ou "choucroute cuite au naturel" est réservée aux choucroutes sans addition d'autre ingrédient que du sel.

La dénomination "choucroute cuisinée" ou "choucroute accommodée" est réservée aux choucroutes préparées avec addition de graisse (saindoux et/ou de graisse d'oie ou de canard), de graines de plantes aromatiques (par exemple, baie de genièvre, graines de cumin ou de coriandre) et éventuellement de lardons. Dans ce cas, le pourcentage de matière grasse utilisée devrait figurer dans la liste des ingrédients ou à défaut dans les documents d'accompagnement (fiche produit, bordereau de livraison).

Les mentions suivantes peuvent compléter les dénominations "choucroute cuite", "choucroute cuisinée" ou "choucroute accommodée" :

La mention "à la graisse" ou "à la graisse de ..." s'applique à de la choucroute cuite préparée avec un pourcentage de matière grasse totale d'au moins 1,5 % du poids net total.

La mention "au vin" ou "au vin de ..." s'applique à de la choucroute cuite préparée avec au moins 2 % en masse de vin.

Tout autre mode de préparation doit être indiqué sur l'étiquette par une mention appropriée[e].

[d] L'emballage doit satisfaire au décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 (J.O. du 10 juillet 1992), relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.

[e] notamment pour la choucroute douce avec ajout de sucre.

ANNEXE

MODES OPERATOIRES A SUIVRE POUR L'EXAMEN DE LA CHOUCROUTE

1. Détermination des quantités nettes et nettes égouttées ainsi que des masses de liquide d'égouttage

- Choucroute au naturel :
La température du produit est ramenée à 20°C ± 5°C. Les mesures sont effectuées à température ambiante du laboratoire.

Peser le récipient avant ouverture (Pb), l'ouvrir, verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon norme ISO 3310-1) préalablement taré.
Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.
Egoutter 2 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis en recueillant le liquide.
Peser le tamis et son contenu (Pe 2).
Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).
La masse nette = Pb - Pr .
La masse nette égouttée = Pe2 - Pe1 ; Pe1 = la masse du tamis.
Noter le poids du jus d'égouttage.
Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 1 g.

- Choucroute cuisinée ou accommodée :
Ces déterminations sont identiques à celles effectuées sur la choucroute au naturel, mais la boîte aura préalablement été chauffée au bain-marie, de façon que la température au centre du produit soit d'au moins 60°C.

2. Déterminations chimiques

Une fois les déterminations de poids ci-dessus effectuées, prélever des parties aliquotes de choucroute et de jus d'égouttage, les passer dans un moulin à légumes muni d'une grille à trous de 2,5 à 3 mm de diamètre afin d'homogénéiser le produit le mieux possible.

Effectuer les différentes déterminations chimiques sur le produit ainsi homogénéisé :

- La teneur en chlorures sera déterminée par méthode potentiométrique conformément à la norme AFNOR : NF V 05-116.

- L'acidité totale titrable sera déterminée conformément à la norme AFNOR : NF V 05-101.